KOINU

MADE IN JAPAN

KOINU

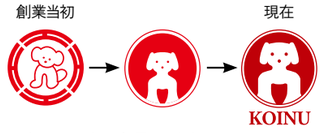
VOL.14

KOINU CATALOG VOL.14

KOINU 厨房製品カタログ

仔犬印 → KOINU

本間製作所の“KOINU”というブランドは創業当初は仔犬印［こいぬじるし］でした。業務用の厨房市場をメインに早くから輸出もしていたため、海外の人でも呼びやすいように現在は“KOINU”としています。“仔犬（こいぬ）”のように親しみやすく愛着を持ってもらいたい、そしてお客様のもとで商品を育てて欲しい、成長させて欲しいという思いを込めて命名したものです。そして現在も創業当初の思いのまま商品を提供しております。



ロゴはこのように変遷してきました。

加熱調理 鍋の材質・板厚による熱伝導性と熱容量での大きな違い 1〜2

超厚底プロデンジシリーズ 3〜4

■ プロデンジ 寸胴鍋
■ プロデンジ 半寸胴鍋
■ プロデンジ 外輪鍋
■ プロデンジ シチューパン
■ プロデンジ ソテーパン
■ プロデンジ フライパン
■ プロデンジ テーパーパン
■ プロデンジ 段付鍋
■ プロデンジ 揚鍋
■ プロデンジ 蓋

IHマエストロシリーズ 3層鋼クラッド材 5〜6

■ 3層鋼クラッド 寸胴鍋
■ 3層鋼クラッド 半寸胴鍋
■ 3層鋼クラッド 外輪鍋
■ 3層鋼クラッド 段付鍋
■ 3層鋼クラッド シチューパン
■ 3層鋼クラッド ソテーパン
■ 3層鋼クラッド 両手行平鍋
■ 3層鋼クラッド 行平鍋
■ 3層鋼クラッド ヤットコ鍋
■ 3層鋼クラッド 行平鍋用木柄

3層鋼クラッド プラスチック柄シリーズ
■ 3層鋼クラッド IH実用鍋
■ 3層鋼クラッド プラ柄 IH行平鍋

■ マエストロシリーズ 蓋

エルム 3層鋼クラッド鍋シリーズ
■ 3層鋼クラッド ミルクパン
■ 3層鋼クラッド ユキヒラパン
■ 3層鋼クラッド 両手鍋

IHマエストロシリーズ 2層鋼クラッド材 7

■ 2層鋼クラッド 深型フライパン（炒め鍋）
■ 2層鋼クラッド フライパン
■ 2層鋼クラッド 親子鍋
■ 2層鋼クラッド 親子鍋 蓋
■ マエストロシリーズ 蓋

19-0 IH対応円環底押し鍋シリーズ 8

■ 19-0 IH寸胴鍋（目盛付）
■ 19-0 IH半寸胴鍋（目盛付）
■ 19-0 IH段付鍋
■ 19-0 IHシチューパン
■ 19-0 IH外輪鍋
■ 19-0 蓋
■ IHメジャーシリーズ寸胴鍋

スーパーセラミックコーティングシリーズ 9〜12

スーパーセラミックコーティングシリーズ【機能紹介】

スーパーセラミックコーティングシリーズ【製品紹介】
■ スーパーセラミックコーティングフライパン（フェニックス）
■ スーパーセラミックコーティング ガラス蓋
■ スーパーセラミックコーティング シリコーンハンドルカバー
■ スーパーセラミックコーティング スチームプレート
■ スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ
■ スーパーセラミックコーティング ピッコロパン
■ スーパーセラミックコーティング ピッコロパン 親子鍋
■ スーパーセラミックコーティング ピッコロパン 蓋

19-0 クロムステンレス製給食缶シリーズ 13〜14

■ 19-0 IH対応スタッキング角型給食缶
■ （角型給食缶用）シリコーンゴムパッキン
■ 19-0 IH対応スタッキング給食缶
■ 19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン
■ 新型パチン錠（受け金具付）
■ 19-0 IH対応給食缶
■ シリコーンゴムパッキン

アルミ鍋シリーズ 15〜16

厚底アルミ鍋目盛付シリーズ
■ アルミ製 寸胴鍋 目盛付
■ アルミ製 半寸胴鍋 目盛付
■ アルミ製 外輪鍋 目盛付
■ アルミ製 シチューパン 目盛付
■ アルミ製 ソテーパン 目盛付

超厚底アルミ鍋超耐久型シリーズ
■ アルミ製 寸胴鍋
■ アルミ製 半寸胴鍋
■ アルミ製 外輪鍋
■ アルミ製 シチューパン
■ アルミ製 ソテーパン
■ アルミ製 テーパーパン

業務用アルミ鍋シリーズ 17

■ アルミ製 雪平鍋
■ アルミ製 段付鍋
■ アルミ製 両手雪平鍋
■ アルミ製 雪平鍋カラス口 右手用
■ アルミ製 雪平鍋カラス口 左手用
■ アルミ雪平鍋用木柄
■ アルミ鍋 蓋
■ アルミ製 寄せ鍋
■ アルミ製 寄せ鍋セット

卓上鍋シリーズ 18

超厚底プロデンジ
■ プロデンジ ちり鍋
■ プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋
■ プロデンジ ちり鍋仕切り付
■ プロデンジ ちり鍋ツル付
■ プロデンジ ちり鍋 蓋
■ プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋

SUS304（18-8ステンレス）
■ しゃぶしゃぶ鍋
■ しゃぶしゃぶ鍋（蓋干支付）
■ しゃぶしゃぶ鍋 蓋

サバティーニシリーズ IH7層鋼クラッド材 19

■ サバティーニ 両手鍋
■ サバティーニ 卓上鍋
■ サバティーニ 片手鍋
■ サバティーニ フライパン
■ サバティーニ 両手鍋ドームカバー付
■ サバティーニ ドームカバー
■ サバティーニ スチームパン
■ サバティーニ サブパン
■ サバティーニ セニアラック&カップ

クロム鍋シリーズ IH対応 20

スタンダードシリーズ
■ ソースパン
■ ソースポット
■ フライパン 蓋
■ ソースパン・ポット 蓋

コルチナシリーズ
■ 超厚底コルチナソースポット
■ 超厚底コルチナソースパン
■ コルチナソースパン・ポット 蓋

ブラックシリーズ IH対応 20

■ 半寸胴鍋
■ シチューパン
■ 炒め鍋
■ ボール
■ パンチボール

鉄鍋シリーズ 21

■ 鉄フライパン
■ 鉄北京鍋
■ 鉄中華鍋
■ 鉄卓上鍋（フッ素コート）

純銅シリーズ・SUS430ステンレスシリーズ 21

純銅シリーズ
■ 純銅 すきやき鍋
■ 純銅 寄せ鍋
■ 純銅 寄せ鍋セット

ステンレスSUS430シリーズ
■ フライパン
■ 中華鍋
■ すきやき鍋

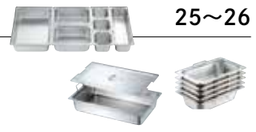
ホテルパン2100シリーズ 22〜24

ホテルパン2100シリーズ
【アンチジャム機能説明】

ホテルパン新サイズ 2/9
ホテルパン 2100シリーズ

ホテルパンⅡシリーズ 25〜26

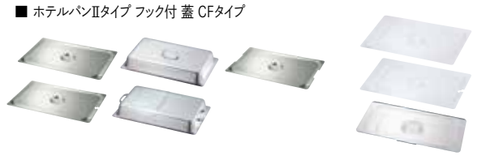
ホテルパンⅡシリーズ
ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ



ホテルパン蓋・透明蓋シリーズ 27〜28

SUS304（18-8ステンレス）
■ ホテルパン蓋 Cタイプ
■ ホテルパン蓋 NCタイプ
■ ホテルパン蓋 DCタイプ
■ ホテルパン蓋（ヒンジ付） DHタイプ
■ ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ

透明蓋シリーズ（ポリカーボネート）
■ ホテルパン蓋 Cタイプ
■ ホテルパン蓋 NCタイプ（切込穴付）
■ ホテルパン蓋 Pタイプ
【蓋・ホテルパン照合表】



運搬用ホテルパンセット 28

■ 運搬用ホテルパン 本体・蓋セット
■ 運搬用ホテルパン 蓋（単体）
■ 運搬用ホテルパン 本体（単体）

ホテルパンサイズ シートパンバリエーション 29

■ アルミ波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング仕様
■ アルミホテルパン フッ素樹脂コーティング仕様
■ ステンレス波型ホテルパン SUS304ステンレス
■ ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス

目皿・アミ・ユニットパン・穴明ホテルパンシリーズ 29〜30

■ ホテルパン 目皿
■ クリンプ アミ

ユニットパンシリーズ
■ ユニットパン
■ ホテルパン アダプターバー

穴明ホテルパンシリーズ
■ 穴明ホテルパン
■ 穴明ホテルパンⅡ
■ 穴明ホテルパンⅡフック付

付属品・特注加工見本例 30

付属品
■ ホテルパン ダブルパンしきり付中子
■ イージーミキシングプレート
■ ホテルパン サイドホルダー

特注加工見本例
■ スーパーセラミックコーティング加工
■ フッ素加工
■ 排水穴&水位線加工
■ フック付加工
■ 取手付加工

角バット “フラットエッジ”タイプ 31

■ 角バット フラットエッジタイプ
■ 角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上
■ 角バット フラットエッジタイプ 蓋

【ステンレス表面の後処理加工】

バットシリーズ 32〜33

DUバット
■ DUバット
■ DUバット 蓋
■ DUバットアミ

スタンダード 角バットシリーズ
■ 角バット
■ 深型角バット
■ 角バット 蓋

角バットアミシリーズ
■ 角バットアミ
■ 角バットアミ 細目

角バット バリエーション
■ 浅型角バット
■ パンチバット
■ 水切バット
■ 穴明角バット

【角バットシリーズ組み合わせ例】

特注加工
■ フッ素コーティング加工
■ 取手取り付け加工
■ 特注付属品加工例
■ 金メッキ加工

シートパンシリーズ 34

■ アルミ天板
■ アルミ天板 フッ素コーティング
■ アルミ波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様
■ アルミホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様
■ ステンレス波型ホテルパン SUS304ステンレス
■ ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス
■ ケーキバット

ピザシャベル 34

■ ピザシャベル

NSSC180／19-0ステンレスシリーズ 35〜36

NSSC180／19-0ステンレス 試験結果
■ 19-0 角バット
■ プロデンジ 蓋
■ 19-0 内蓋式キッチンポット
■ 19-0 レードル
■ 19-0 IH対応スタッキング角型給食缶
■ (角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン
■ 19-0 IH対応 スタッキング給食缶
■ 19-0 スタッキング給食缶用 シリコーンゴムパッキン
■ 19-0 IH対応給食缶
■ シリコーンゴムパッキン

キッチンポットシリーズ 37〜38

SUS304(18-8)キッチンポット
■ 内蓋式キッチンポット
■ 深型角キッチンポット
■ 浅型角キッチンポット
■ キッチンポット 蓋(フック付)
■ 角キッチンポット 蓋(フック付)
特注加工例
■ SUS304(18-8) 給食缶
■ 18-8 給食缶用シリコーンゴムパッキン
■ マリーポット
■ マリーポット 蓋
■ バターポット
■ インセット
■ インセットヒンジ付蓋

レードルシリーズ 39

レードルシリーズ
■ レードル(18-8)
■ レードル(18-0)
■ ワンピースレードル横口

レードルシリーズ お玉・ターナー各種
■ お玉
■ 縦口レードル・横口レードル
■ ターナー
■ スキンマー
■ ケーキターナー
■ コックフォーク
■ 餃子返し

調味料入 40

■ 調味料入れバット
■ 調味料入缶シリーズ

容器 41〜42

ボール・カップシリーズ
■ バケット
■ バケット蓋
■ 口付 軽量カップ
■ ミキシングボール
■ 洗面器
■ 洗い桶
■ 水杓子
■ 料理杓子

パンチングシリーズ
■ パンチボール
■ 浅型パンチボール
■ パンチざるそば型
■ パンチ盆ざる型
■ パンチバット
■ オルゴールケットル

卓上品 43〜44

エルム 卓上シリーズ
■ コーヒーポット
■ ティーポット
■ シュガーポット
■ クリームポット
■ セットトレー
■ ラムポット(蝶番付)
■ パーコレーター

卓上シリーズ
■ アイスバケット
■ アイスバケット 蓋
■ ジャンボアイスペール
■ シャンパンクーラー
■ アイストング

カツカッター・食品カッター 45〜46

■ カツカッター
■ 食品カッター

トレーシリーズ 47

■ ランチ皿
■ 給仕盆
■ 小判皿
■ 丸盆
■ 正角盆

ダストボックス・スモーキングスタンド 47

■ ダストボックス丸型 ステンレス／ヘアライン／中かご付
■ ダストボックス角型 ステンレス／ヘアライン／中かご付
■ スモーキングスタンド丸型 ステンレス／ヘアライン／中かご付
■ スモーキングスタンド角型 ステンレス／ヘアライン／中かご付

新製品開発・板金加工 48

新製品開発・現行品の改良
■ 常に現場のニーズに対応して ・開発 ・対応 ・対策 ・演出

板金特注加工
■ 3次元CAD利用説明

チェーフィングセット 49〜52

チェーフィングセット
■ S型／脚部折り畳み式
■ スタンダード型／脚部固定式
■ SH型／ 脚部折り畳み式・蓋ヒンジ開閉式

スタンダード型／脚部固定式
■ ラウンドチェーフィング
■ スープウォーマーチェーフィング
ランプの火力調節について

ロールカバー式チェーフィングセット
■ 丸型チェーフィング
■ 角型チェーフィング

ワン&ハーフチェーフィングセット
■ S型各種

トイ付仕様
S型・SH型スタンドについて

電気フードウォーマー 横型 53〜54

■ KU-101Y
■ KU-102Y
■ KU-103Y
■ KU-104Y
■ KU-105Y
■ KU-106Y
■ KU-107Y
■ KU-108Y
■ KU-109Y
■ KU-110Y
■ KU-111Y
■ KU-112Y

■ ウォーマー用アダプターバー
【電気製品の安全性】

電気フードウォーマー 縦型 55〜56

■ KU-201T
■ KU-202T
■ KU-203T
■ インセット
■ インセットヒンジ付蓋
■ KU-301T
■ KU-302T
■ KU-303T
■ KU-304T
■ KU-305T
【蓋・ホテルパン照合表】

エコクリーン 57

材料説明 58

ステンレス調理用具の上手な扱い方 59〜60

■ 注意事項
■ ステンレス調理用具の特長

金属調理用具 Q&A 61〜62

クッキングヒータについて 63〜64

■ クッキングヒータについて
■ クッキングヒータ用調理用具 Q&A

会社案内 65〜66

インデックス 67〜80

加熱調理　鍋の材質・板厚による熱伝導性と熱容量での大きな違い

加熱調理は熱伝導性にかかわる鍋の材質と熱容量にかかわる鍋の厚みが非常に重要です。

熱伝導性

熱伝導性は熱の伝わりやすさで、この数値が高ければ、それだけ早く食材に熱を伝える事ができます。鍋に使用される金属は他の物質と比較して圧倒的に熱伝導が良く加熱調理に非常に適しています。
鍋に使用される金属の中では銅が熱伝導性が最も良くアルミ、鉄、ステンレスと続きます。ステンレスはIH対応のクロムステンレス(SUS430系、SUS444系など)がニッケルステンレス(SUS304など)より熱伝導が良いです。

熱容量(蓄熱性)

鍋やフライパンがどのように熱を受けるのかは熱伝導性に加えて熱容量も重要です。
熱伝導性が良い事で早く温まり、そして鍋の底面全体が均一の温度になります。そして食材を加えた状態で適温を持続させる事も加熱調理には非常に重要で、これには熱容量がかかわってきます。
熱容量とは熱をどの程度ため込んでいるかを示すもので冷めにくさとイコールです。これは物性表の比熱が基になります。(比熱×重さの値です。)そして重さは板の厚さと関連します。板が厚いものほど重くなり熱容量は大きくなるのです。
そして板厚に加えて金属の比重も非常に重要です。例えばアルミニウムは質量が非常に小さいので同じ体積と板厚で重量を比較すると他の金属より非常に軽くなり、比熱が大きくても、個体が持つ熱容量としては小さくなります。
仮に同じ体積、同じ板厚の鍋の場合はステンレス製は約3倍近く重くなるため比熱値が約半分でも個体の持つ熱容量としては1.5倍程度になり、1.5倍冷めにくいと言えます。
このためステンレスは一般的に保温性があり、冷めにくいといわれ、アルミは熱伝導は良いが冷めやすいといわれるのです。そして早く温まるとは、早く冷める事、冷たい食材の影響を受け鍋の表面温度が下がりやすいという事でもあります。

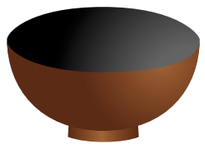
物性表

材質＼項目	熱伝導率 W/(m·k)	比重 g/㎤	比熱 J/(g·k)
ステンレス(ニッケル系-SUS304)	16.3	7.93	0.502
ステンレス(クロム系)	26.0	7.70	0.460
アルミニウム	239	2.69	0.917
銅	393	8.93	0.386
鉄	80.4	7.87	0.44
チタン	22	4.51	0.527
水	0.594	1.0	4.18
油	0.14～0.17	0.9	2.1
空気	0.024～0.031	0.0012	1.0～1.01
陶器	1.04～1.63	2.2～2.5	1.046
プラスチック(樹脂)	0.10～0.14	1.04～1.07	1.34
木	0.15～0.25	0.78	0.67～0.84
ガラス	0.55～0.75	2.70	0.67～0.83

また、天ぷらなどの揚げ物の場合も、熱容量の大きい鍋を使う事で、ある程度油の量が少なくても、油の温度が下がりにくく、効果的です。同じ事は、スパゲティなどの麺類をゆでる時も、湯の量を多くする事で、熱容量を大きくしますが、鍋の熱容量が大きければ湯の量も少なくできます。鍋料理などは、熱容量の大きい鍋を使う事で、食材の補充による温度の低下を最小限にできるわけです。

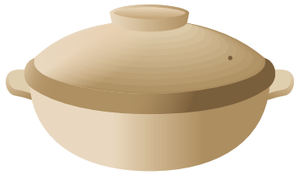
参考　器に使用されるガラス・陶器・木・プラスチックについて

お椀などに使われる木材は、質量(比重)当たりの熱容量は1.5程度と大きいのに体積当たりでは、0.65程度と小さく、このために、厚い煮物や、汁を入れても、すぐにお椀の面(体積的には小さい)が温まり、しかも熱伝導性が悪いので、冷めにくいのです。熱容量の小さい容器の場合、加熱によって、容器が温まりやすいと同時に冷めやすいので、すぐに加熱したい場合にはこのような容器が便利です。容器の体積(容積ではなくて容器そのものの材料の体積)が同じ場合、金属の容器は陶器やガラス容器に比べて熱容量は2倍から3倍大きく、熱伝導率は50倍から200倍大きいという程度になります。
お米を炊く場合では土鍋のように熱伝導率が金属の100分の1から300分の1と小さく、熱容量の大きい容器は、火加減をあまり変えなくても、最初はゆっくり温度が上がり、沸騰した後は、火をかなり弱めると、熱はゆっくりと下がるので、上手く炊く事ができます。また昔使われていた、厚い鉄の釜でも、同じように、沸騰したあとは、火を弱める事で、お米が上手く炊けたのです。



早く温度が上がり、冷めにくい

木やプラスチックのお椀は軽い(密度が小さい)のですぐお椀の面は温まり、熱伝導性が悪いので冷めにくい



ゆっくり温度が上がり、ゆっくり下がる

土鍋(陶器の鍋)は熱伝導率が金属の数100分の1と悪く、熱容量が大きいためゆっくり温度が上がり、火を弱めるとゆっくり下がるのでお米などをおいしく炊けます。

ステンレス鍋	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	26.0(クロム系) 16.3(ニッケル系)	加熱調理道具としてステンレスは他の金属より熱伝導が悪いため温まるのに時間がかかりますが、比重(重さ)と比熱値のバランスから蓄熱性が高いため、一度温まると冷めにくく少ない火力でしっかりと調理できます。焦げ付きやすいというイメージがあるかもしれませんが適温で予熱しその後も蓄熱性を生かした中火以下(の適温)で加熱すれば焦げ付きも抑えられます。(熱源コストも抑えられます。)クロム系ステンレスはIHにも対応し耐食性や耐衝撃性にも優れ(固くぶつけても壊れにくい)長く使用できます。比重が大きくkg当りの材料単価も高いため製品価格も高くなりますが長い目で見ればコストパフォーマンスにとても優れています。当社使用板厚0.7～3.0㎜
	温まりにくさ(冷めにくさ)(重さ) 比重	7.70(クロム系) 7.93(ニッケル系)	
	比熱	0.460(クロム系) 0.502(ニッケル系)	
	IH	○ (クロム系のみ)	
クラッド鍋(3層)	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	144(2.3㎜)	アルミとステンレスの美点を組み合わせた複合材。底の部分をクロムステンレスとし、IH対応としています。比重は当社使用材で5.3g/㎤程度(板厚2.3㎜)又は4.7g/㎤程度(板厚2.6㎜)。当社のラインアップではフライパン(炒め専用鍋)以外の鍋材を中心として使用。IH対応。
	温まりにくさ(冷めにくさ)(重さ) 比重	5.3	
	比熱	0.67	
	IH	○	
クラッド鍋(2層)	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	185(2.0㎜)	アルミの熱伝導性(熱しやすく冷めやすい)とフッ素コーティングがより深く染み込みはがれにくくなるためIH対応のフライパンや深型の炒め鍋にはこの材質を使用しています。比重もさらに3.95g/㎤とさらに軽いため蓄熱性もある程度抑制できるため中火以下でしっかり温度管理すれば食材が焦げ付くほどの温度上昇を抑える事ができます。そのためフッ素コーティング(耐熱温度260℃未満)もより持続させる事が容易です。総板厚に占めるアルミの割合が多いため、3層クラッドより熱伝導が良いです。IH対応。
	温まりにくさ(冷めにくさ)(重さ) 比重	3.95	
	比熱	0.7	
	IH	○	
鉄	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	80.4	鍋としては板厚が厚い仕様のものが多く、充分予熱し、熱容量を大きくして一気に炒める中華鍋やてんぷら鍋などが多いです。表面の酸化被膜の凹凸が油とよく馴染むため食材がくっつきにくくなります。使用後よく洗い油をつけて保管しないとサビが発生してしまいます。当社使用板厚は1.4～1.6㎜。IH対応。
	温まりにくさ(冷めにくさ)(重さ) 比重	7.87	
	比熱	0.44	
	IH	○	
銅	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	393	鍋の素材としては最も熱伝導性が良く、比重もあるので蓄熱性にも優れています。kg材料単価が非常に高く、相場も不安定で高騰する事があり、製品として安定供給する事が非常に難しい素材。ステンレスと比較してkg単価が約3～4倍強です。 熱伝導性・蓄熱性という特性に加え比重もステンレスより12～15%割増しな事から同じ板厚の製品を製造しても材料原価だけで3.5～5倍になり、製品価格は非常に高額になります。このため銅鍋は一生ものと言われるのです。IH対応不可。
	温まりにくさ(冷めにくさ)(重さ) 比重	8.93	
	比熱	0.386	
	IH	×	
アルミ鍋	温まりやすさ(冷めやすさ) 熱伝導率	239	熱伝導は非常に良く、早く温まります。比熱値も高いのですが比重が軽いため板厚が薄い鍋は食材を入れたり加熱を抑えると冷めやすいです。(また高火力すぎると食材が焦げ付きやすいです。)そのため冷却用の容器としても有効で当社も開発しています。業務用鍋は板厚を厚くして熱伝導の良さに加えて蓄熱性も上げた仕様になっています。アルミ単層ではIH対応はできませんが、ステンレスと接合させたクラッド材としては優れた熱伝導性で非常に有効です。そして、熱が早く均一に伝わる事からかきまぜなどの強制対流をしなくても食材が底に沈んだままにならず焦げ付きにくいです。当社使用板厚は1.5～5.0㎜。
	温まりにくさ(冷めにくさ)(重さ) 比重	2.69	
	比熱	0.917	
	IH	×	

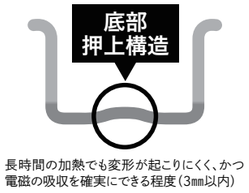
鍋の中でも特に難しいフライパンの選択

フライパンの選択としては、この熱伝導性・熱容量・材質・板厚などに加え油の馴染み具合、耐熱耐久性、操作性、お手入れのしやすさ、IH使用の可否などの要素もあります。軽いものは確かに扱いやすいですが熱伝導性・熱容量の関係で食材を入れると冷めやすく(食材が)くっつきやすい、さらに加熱部の温度がすぐ上がりすぎて焦げ付きやすいなどのデメリットもあります。板厚に関しては、厚ければ熱源と触れる鍋底の外側から食材が触れる内側に熱が到達するのに時間がかかり水平方向にも広がって行きます。板厚が薄いものは熱が一気に垂直方向に伝わり、水平方向に広がる前に食材を焦がしてしまうのです。
特に、IHは熱効率が非常に良いので発熱部が一気に温度上昇し黒焦げになってしまいます。 加えて、板が厚い事、熱容量が大きい事は、温まりにくい事でもあるので予熱には時間がかかります。
しかし 一旦予熱してしまえば、熱エネルギーをため込んでいるので食材を入れても、温度も下がりにくく適温を維持する事につながります。そのため予熱以降は、弱火でも充分に適温を維持する事ができるのです。
これは慌てず落ち着いて調理できる事にもつながります。ただ、しかしその場合でも熱源を強(火)に設定してはやはり垂直方向に熱が集中するだけでなく適温を一気に超えてしまいます。中(火)以下でじっくりと予熱しなければなりません。
当社の凹凸形状のスーパーセラミックコーティングはフライパンを振る必要がないので板が厚く重量があっても調理の際に負担ががかかりません。“操作性”に関しては軽さだけではなくくっつかない、焦げ付かない、振らなくてよい、簡単においしく調理できるなども重要です。(注:セラミックコーティングの詳細はP9～10を参照ください)

超厚底プロデンジシリーズ　NSSC190ステンレス

耐食性、耐久性すべてにおいて最高品質のIH対応鍋シリーズ
超大型54㎝（寸胴鍋）もラインアップ

高耐食　NSSC190ステンレスの超厚底3㎜構造
NSSC190ステンレス製（19cr－2Mo－Ti－Nb－UL－C－LN）
厨房業界最高峰の耐食性、耐久性を誇るモリブデン入りクロムステンレスでSUS444規格で最高品質にランクし、SUS316と同等の耐久性を誇ります。



長時間の加熱でも変形が起こりにくく、かつ
電磁の吸収を確実にできる程度（3㎜以内）

超厚底構造

プロデンジはクロムステンレスの中で、非常に耐食性の優れたNSSC190材の超厚底構造により、高加熱・高塩分濃度の調理で耐食性・耐久性を誇ります。さらにシンプルな単層構造なので海外製に多く見られる底部貼付構造と比較しても壊れにくいだけでなく熱容量が大きく、かつ（底部貼付のような）各金属間の熱伝導にロスがないため温度がしっかりと上昇し、高温を維持する事ができます。54㎝の超大型寸胴鍋では容量が110ℓ以上になりますが熱容量の低い鍋では沸騰させる程の温度上昇をさせる事ができないのです。

超厚底構造 “プロデンジ” ステンレス単層超厚底構造のIHにおける有益性

水・食材共に大容量での加熱調理

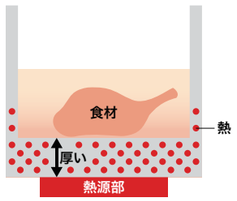
大型の寸胴鍋にたくさんの水と食材を入れての加熱調理で適温を維持するためには10～15kwのハイパワーローレンジIHでもかなりの高火力に設定しなければなりません。まして沸騰を維持させるような高温調理ではなおさらです。
水や食材は金属に比べると極端に熱が伝わりにくく熱伝導性でいうと（金属の）およそ100分の1から1000分の1程度です。そのため大量の食材や水をいれた調理は必然的に高火力で加熱し続けなければならず鍋底には相当な熱による負担がかかり常に変形を起こしやすくなっています。さらに岩塩などを使用した塩分濃度の高い調理では鍋底は常に不導体被膜が浸食されている状態です。（P58参照）
このように鍋底は調理中は外、内側共に常に過酷な環境です。
プロデンジは、高塩分濃度で高火力・大容量IH調理では最もパフォーマンスを発揮する鍋であり、その環境が過酷になるほど真価は発揮されます。

耐久性だけではなく熱容量の大きさが高火力調理に適しています。

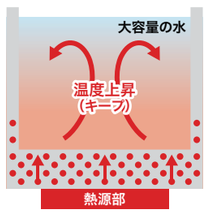
超厚底は耐久性だけでなく充分な蓄熱量により調理を中・弱火ですることができ、炒め調理でもベチャベチャ、焦げを防ぐだけでなくジューシー、シャキシャキとした食感を保ち、食材の美味しさをうまく引き出すことができます。
どんな食材も加熱により凝着や糊化、硬化等の様々な変性を引き起こします。強火や薄い板厚の鍋を使用するとそれらの進行があっという間に起こり最終的には焦げにつながります。良い鍋は耐食性・耐久性だけでなく、簡単に美味しい調理ができるかという事でもあります。

熱容量と板厚（超厚底構造）　イメージ図　　熱容量＝比熱×重さ

プロデンジの特長

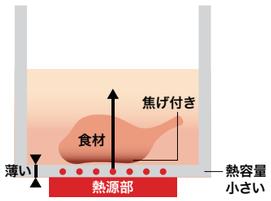


板厚が厚い
- 熱変形に強い。
- 重さの分熱容量が大きい。
- 熱をしっかりと溜め込む事ができ、高温・適温を維持できる。



単相の超厚底構造
- 激しい対流を起こしても大丈夫。
- 熱をしっかりと溜め込む事ができ、温度を上げる事、維持する事ができる。

他の鍋



板厚が薄い
- （発熱部）の熱が一気に食材に伝わり焦げ付く。

底部貼付構造
- 大容量の水と食材の加熱は相当の熱量が必要になりますが、底貼り付け（クラッド材）は各金属に熱が伝わっていく過程でロスが大きく温度が上がりにくい。

- 電気・ガス火などあらゆる熱源に対応し、それぞれですばらしい保温性・熱効率を誇ります。
- 取手を含め、オールステンレス製なのでオーブンにもそのまま入れる事ができます。

- 良好な溶接性。蛇口付加工に対応可能。

目盛り付フック仕様

蛇口付加工・目盛り付フック仕様はお問い合わせください。

プロデンジ 寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
42715	**15**	140	2.0	2.5
42718	**18**	170	2.5	4.2
42721	**21**	200	2.5	6.8
42724	**24**	230	3.0	10.3
42727	**27**	260	3.0	14.6
42730	**30**	290	3.0	20.0
42733	**33**	320	3.0	26.0
42736	**36**	350	3.0	34.0
42739	**39**	380	3.0	43.0
42742	**42**	410	3.0	55.0
42745	**45**	440	3.0	67.0
42748	**48**	470	3.0	83.0
42754	**54**	520	3.0	116.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ 半寸胴鍋

商品コード	サイズ㎝	深さ(高さ)㎜	底板厚 ㎜	容量ℓ
43715	**15**	110	2.0	2.0
43718	**18**	130	2.5	3.1
43721	**21**	150	2.5	5.0
43724	**24**	170	3.0	7.5
43727	**27**	180	3.0	9.8
43730	**30**	200	3.0	12.5
43733	**33**	230	3.0	17.0
43736	**36**	240	3.0	25.0
43739	**39**	260	3.0	30.0
43742	**42**	280	3.0	38.0
43745	**45**	310	3.0	48.0
43748	**48**	320	3.0	57.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ 外輪鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
44715	**15**	60	2.0	0.9
44718	**18**	65	2.5	1.5
44721	**21**	70	2.5	2.3
44724	**24**	80	3.0	3.4
44727	**27**	90	3.0	4.8
44730	**30**	100	3.0	6.9
44733	**33**	110	3.0	8.8
44736	**36**	120	3.0	11.6
44739	**39**	130	3.0	15.0
44742	**42**	140	3.0	18.0
44745	**45**	150	3.0	22.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ シチューパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
41715	**15**	90	2.0	1.5
41718	**18**	110	2.5	2.7
41721	**21**	120	2.5	4.0
41724	**24**	140	3.0	6.2
41727	**27**※	150	3.0	8.3
41730	**30**※	180	3.0	12.6

※向い取手付
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ ソテーパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
47715	**15**	60	2.0	0.9
47718	**18**	65	2.5	1.5
47721	**21**	70	2.5	2.3
47724	**24**	80	3.0	3.4
47727	**27**	90	3.0	4.8
47730	**30**	100	3.0	6.9

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ フライパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
10718	**18**	40	2.5	0.8
10721	**21**	45	2.5	1.2
10724	**24**	50	3.0	1.9
10727	**27**	55	3.0	2.6
10730	**30**	60	3.0	3.5
10733	**33**	65	3.0	4.6
10736	**36**	70	3.0	5.9

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ テーパーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 φ	底板厚 mm	容量 ℓ
40718	**18**	70	130	2.5	1.4
40721	**21**	80	150	2.5	2.1
40724	**24**	90	180	3.0	3.0
40727	**27**	100	200	3.0	4.3
40730	**30**	110	220	3.0	6.5

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。

プロデンジ 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
45727	**27**	250	125	2.0	5.8
45730	**30**	280	135	2.0	7.6
45733	**33**	305	150	2.0	10.0
45736	**36**	330	160	2.0	12.7
45739	**39**	360	170	2.0	15.5
45742	**42**	390	180	2.0	20.0
45745	**45**	420	195	2.5	25.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ 揚鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40830	**30**	80	2.5	3.0
40833	**33**	91	2.5	5.0
40836	**36**	98	2.5	6.0
40839	**39**	101	3.0	8.0
40842	**42**	104	3.0	10.0
40845	**45**	118	3.0	12.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ 蓋（19-0クロムステンレス）

商品コード	サイズ ㎝	商品コード	サイズ ㎝	商品コード	サイズ ㎝
42115	**15**	42130	**30**	42145	**45**
42118	**18**	42133	**33**	42148	**48**
42121	**21**	42136	**36**	42154	**54**
42124	**24**	42139	**39**		
42127	**27**	42142	**42**		

※蓋はプロデンジ用、マエストロシリーズ用どちらも使用可能です。
（マエストロシリーズ蓋はP6参照）

プロデンジ卓上鍋シリーズは
P18をご覧ください。

IHマエストロシリーズ　3層鋼クラッド材使用

高機能アルミクラッド鋼鍋のフルサイズ、フルラインアップ化

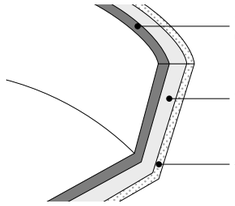
均一な熱伝導で焦げ付きにくい。軽量さも併せ持つ、近代的な厨房に最適なシリーズ。

●熱伝導が良く均一に伝わるため焦げ付きにくい特長を持ちます。カレー・シチュー等の煮込み料理でも均一な熱伝導で焦げ付きにくく非常においしく仕上がります。(アルミクラッド鋼は水を沸騰させると細かい気泡が鍋全体から万遍なく沸き上がるのが見えて熱が均一に伝わっている事がよく分かります。)
更に軽量なため使用後の手入れに関しても楽に扱えます。

●(アルミ)クラッド鋼は非常に優れた特長を持つ高機能材と以前から言われてきましたが、価格が非常に高い事、特長の異なる異素材を接合させているため、加工が非常に難しく不良率も高い事、そして幅広コイル調達が困難なため業務用の大型サイズが製造できないなど種々な問題がありフルラインアップ化は不可能とされてきました。
当社はプレス加工に加え、スピニング加工、そして自社独自の金型技術によりフルサイズ・フルラインアップ化致しました。

●現在の業務用厨房のオペレーションでは"より軽く扱いやすい高機能な鍋を"という要望が多く、IHマエストロシリーズは最も適しています。

3層鋼クラッド材 解説



●内…18-8ステンレス(クロム18%、ニッケル8%)
ステンレスの中でも特に耐食性に優れた鋼種。
料理に直接触れる内面に非常に適しています。

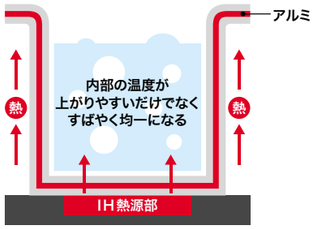
●中…アルミニウム
優れた熱伝導性で熱が均一にムラなく鍋全体に伝わるため、料理を焦げ付きにくく美味しく仕上げます。

●外…クロムステンレス
耐食性に優れたIH対応ステンレス。

クラッド材の有益性

なぜ3層アルミクラッド鋼がIHに適しているか

ガスコンロの場合、火は底から側面まで回り込んで熱伝導のロスは大きくなりますが、熱が鍋全体に伝わりやすいです。一方、IHの熱源は底部の磁力線コイルから発熱し底部を加熱します。熱効率は非常に良いのですが温度上昇が底部に集中してしまいます。板厚が厚い鍋で時間をかけてじっくり中(火)以下で加熱すれば温度は均一になりますが、特に3層アルミクラッド鋼はサンドイッチされているアルミ材の熱伝導性が良いため熱を垂直方向だけでなく横方向にも素早く伝えていきます。そしてステンレス材には熱容量がありしっかりと熱を蓄えます。IHにおいて偏った発熱部の熱エネルギーを早く均一に全体に伝え(アルミ効果)、かつしっかりと熱をため込み(ステンレス効果)適温を維持しやすいのです。



アルミ効果により熱源部の熱エネルギーを
素早く鍋全体に伝え、温度を均一にできる

3層鋼クラッド 寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
12524	**24**	220	2.3	9.5
12527	**27**	240	2.3	13.0
12530	**30**	280	2.3	19.0
12533	**33**	310	2.3	26.0
12536	**36**	340	2.3	34.0
12539	**39**	355	2.6	42.0
12542	**42**	370	2.6	50.5
12545	**45**	370	2.6	58.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

3層鋼クラッド 半寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
13524	**24**	170	2.3	7.0
13527	**27**	180	2.3	10.0
13530	**30**	200	2.3	13.5
13533	**33**	220	2.3	18.0
13536	**36**	240	2.3	24.0
13539	**39**	260	2.3	30.0
13542	**42**	280	2.6	38.0
13545	**45**	290	2.6	45.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

3層鋼クラッド 外輪鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
14524	**24**	80	2.3	3.4
14527	**27**	90	2.3	4.8
14530	**30**	100	2.3	6.9
14533	**33**	110	2.3	8.8
14536	**36**	120	2.3	11.6
14539	**39**	130	2.3	15.0
14542	**42**	140	2.3	18.0
14545	**45**	150	2.3	22.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。

3層鋼クラッド 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16527	**27**	250	125	2.3	5.8
16530	**30**	280	135	2.3	7.6
16533	**33**	305	150	2.3	10.0
16536	**36**	330	160	2.3	12.7
16539	**39**	360	170	2.3	15.5
16542	**42**	390	180	2.3	20.0
16545	**45**	420	195	2.3	25.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

3層鋼クラッド シチューパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
11515	**15**	90	2.3	1.5
11518	**18**	110	2.3	2.7
11521	**21**	120	2.3	4.0
11524	**24**	140	2.3	6.2
11527	**27**	150	2.3	8.3

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

3層鋼クラッド ソテーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
17515	**15**	60	2.3	0.9
17518	**18**	65	2.3	1.5
17521	**21**	70	2.3	2.3
17524	**24**	80	2.3	3.4
17527	**27**	90	2.3	4.8

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

好評
両手行平鍋の
3層鋼クラッド
IHバージョン

取手もステンレス製になり耐食性・耐久性ともに向上しました。

3層鋼クラッド 両手行平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
45427	**27**	95	2.3	5.2
45430	**30**	114	2.3	6.3
45433	**33**	120	2.3	8.7
45436	**36**	130	2.3	10.5

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

定番のIH行平シリーズ
3層鋼クラッド

3層鋼クラッド 行平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
15515	**15**	55	2.3	0.9
15518	**18**	70	2.3	1.5
15521	**21**	80	2.3	2.3
15524	**24**	95	2.3	3.8
15527	**27**	100	2.3	5.2
15530	**30**	110	2.3	6.3

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

3層鋼クラッド ヤットコ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
1047	**15**	55	2.3	0.9
1048	**18**	70	2.3	1.5
1049	**21**	80	2.3	2.3
1050	**24**	95	2.3	3.8
1051	**27**	100	2.3	5.2
1052	**30**	110	2.3	6.3

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

木柄

商品コード	品名	適合サイズ cm
40101	**1本線**	15
40102	**2本線**	18
40103	**3本線**	21
40104	**4本線**	24
40105	**5本線**	27・30

3層鋼クラッド プラスチック柄シリーズ

"プラスチックハンドル製の3層鋼鍋を"という多数の要望から両手は実用鍋、片手は行平鍋をセレクトし、新シリーズ化致しました。これにより3層鋼の熱伝導の良さと均一性という点はそのままに、かつIH調理機器だけでなくガス火でもハンドルが熱くなりにくくなりました。全ての熱源でより扱いやすい新シリーズです。

3層鋼クラッド IH実用鍋

NEW

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
26024	**24**	122	2.3	5.4
26027	**27**	132	2.3	7.4
26030	**30**	147	2.3	10.0
26033	**33**	152	2.3	12.8
26036	**36**	172	2.3	17.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

3層鋼クラッド プラ柄 IH行平鍋

NEW

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
25518	**18**	70	2.3	1.5
25521	**21**	80	2.3	2.3
25524	**24**	95	2.3	3.8
25527	**27**	100	2.3	5.2
25530	**30**	110	2.3	6.3

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

マエストロ 蓋

※各製品にはプロデンジシリーズ蓋、マエストロシリーズ蓋、どちらも載せられます。
(プロデンジシリーズ蓋はP4参照)

マエストロシリーズ 蓋

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
11115	**15**	11133	**33**
11118	**18**	11136	**36**
11121	**21**	11139	**39**
11124	**24**	11142	**42**
11127	**27**	11145	**45**
11130	**30**		

エルム 3層鋼クラッド鍋シリーズ

長年親しまれていたKOINUの定番鍋がIH対応の3層鋼"エルム"シリーズになりました。

雰囲気はクラシック、性能は進化。
注ぎ口付で使いやすい大定番鍋のミルクパン／雪平鍋の材料をIH対応3層鋼クラッド仕様を追加しました。
最新の材料ながら大好評の同シリーズティーポット等と同様、ボディ、ツマミ共ツヤ消仕上げのクラシックなたたずまいです。

3層鋼クラッド材は外・内側を耐食性の高いステンレスでアルミをサンドイッチした構造です。
板厚は2㎜以上ありとても丈夫ですが中が軽量のアルミのためとても軽く扱いやすくなっています。
アルミは熱伝導が良く全体に均一に伝わるため、焦げ付きにくいだけでなく料理がムラなくふっくらと仕上がります。ただしアルミ単体では一般的なIHには対応しませんので外側にステンレスをサンドし、IHの対応に加え耐食性と保温性も兼ね備えます。
片手鍋には注ぎ口がついていますし両手鍋も縁がカールされていますので水切れがとても良いです。そしてアルミの効果により鍋の側面まで熱が均一に伝わっているためミルクや汁物を注ぐ時も(ステンレス鍋／ケットル特有の)鍋肌でバチバチと水分が飛び散る事もありません。
本体の内面は鏡面仕上げで汚れが落ちやすくなっています。そして片手鍋のハンドルは人間工学に基づいたデザインで、とても持ちやすくなっています。

プラスチックツマミ／ハンドルもツヤ消仕上げ。

注ぎ口が左右両方に
付いています。

燕市ふるさと納税
お礼の品

3層鋼クラッド ミルクパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
65314	**14**	90	2.0	1.3

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

3層鋼クラッド ユキヒラパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
65118	**18**	70	2.3	1.5
65121	**21**	80	2.3	2.3
65124	**24**	95	2.3	3.8

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

3層鋼クラッド 両手鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
65218	**18**	110	2.3	2.7
65221	**21**	120	2.3	4.0
65224	**24**	140	2.3	6.2

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

IHマエストロシリーズ 2層鋼クラッド材使用

炒め（ソテー）に最適な2層鋼クラッド+フッ素極厚二重コート
＝ フッ素コートを最大限持続させ焦げ付きを抑える設計のIHフライパン ＝

2層鋼クラッド材／（外）クロムステンレス+（内）アルミニウム

外層がIH対応クロムステンレス、内層がアルミニウムの2層鋼クラッド材を使用。
（フッ素コートはアルミニウムと相性が良くはがれにくい。）

フッ素（PTFE） Wコートで耐久性向上
総板厚2㎜の壊れにくい超厚底構造

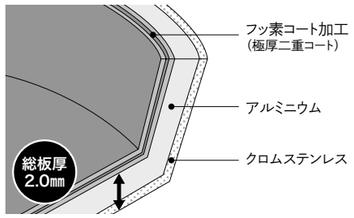
フッ素コートは耐熱温度が最大で260℃までです。そして高温で加熱するとフッ素コートの硬度が下がるためはがれやすくなります。弱～中火での加熱に徹する事で長持ちさせる事ができます。

2層鋼クラッド材 解説

●2層鋼クラッド材（2㎜） → 電磁調理器対応
●フッ素極厚二重コート

炒め（ソテー）専用にフッ素極厚コーティングに加え、フッ素がより深く入り込み持続しやすいアルミニウム+ステンレスの2層鋼クラッド材を選択致しました。

フッ素はステンレス上よりもアルミ上の方がより密着度が高いです。



フッ素コート PTFE

- ●フッ素コートは金属のような親水性がないため加熱された栄養成分に対してもくっつきにくい性質を持ち、油を使用しなくてもノンスティック性があります。または油の役割をすると言えます。
- ●中火以下での加熱調理推奨
- ●フッ素コートは耐熱温度が最大で260℃までで、また高温で加熱するとフッ素コートの硬度が下がるためはがれやすくなりますが、弱～中火での加熱に徹する事で長持ちさせる事ができます。

2層鋼クラッド 深型フライパン（炒め鍋）

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜
20618	**18**	55	2.0
20621	**21**	60	2.0
20624	**24**	70	2.0
20627	**27**	75	2.0
20630	**30**	80	2.0
20633	**33**	85	2.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

2層鋼クラッド フライパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜
20518	**18**	40	2.0
20521	**21**	45	2.0
20524	**24**	50	2.0
20527	**27**	55	2.0
20530	**30**	60	2.0
20533	**33**	65	2.0

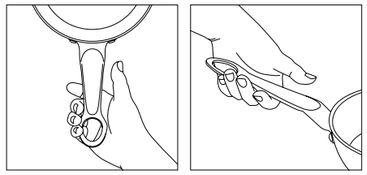
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

2層鋼クラッド 親子鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜
20716	**16**	29	2.0
20719	**19**	36	2.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

新型取手



メインターゲットとしているIH厨房用での使い勝手を考慮し、取手を短くしました。
小指と薬指が引っ掛け穴部分にかかるように握ってください。

空焚きと予熱調理について
（フライパンにおける焼き／炒め調理において）

食材をフライパンに入れる前に予め加熱をして全体を適温にしておく事を【予熱調理】、そして適温設定せずにただただ高火力で鍋を加熱し続けるのは【予熱調理】ではなく"空焚き"として当社では厳密に区別しています。そのため焦げ付きなどの問い合わせでは火加減がどの程度であったかを詳しく確認しています。
鍋全体を適温（180℃程度）にキープする場合にガス火、IHとも強（火）は厳禁で中（火）以下の設定でじっくりと加熱し鍋底全体を適温かつ均一しなければなりません。早く温めたいという事で強（火）設定にすると加熱部のみがあっという間に上昇しフッ素などのコーティングを破壊してしまう事はおろか鍋底が変形するような温度まで一気に上がってしまいます。

オプション シャンパンゴールドハンドル

蓋が載せられます！
※プロデンジシリーズ蓋、マエストロシリーズ蓋、どちらも載せられます。

マエストロシリーズ 蓋

商品コード	サイズ ㎝	商品コード	サイズ ㎝
11115	**15**	11133	**33**
11118	**18**	11136	**36**
11121	**21**	11139	**39**
11124	**24**	11142	**42**
11127	**27**	11145	**45**
11130	**30**		

蓋

商品コード	サイズ ㎝	板厚 ㎜
21716	**16**	0.6
21719	**19**	0.6

19-0 IH対応円環底押し鍋シリーズ

新日鐵住金ステンレス
NSSC180（19-0ステンレス）

これからの業務用IH鍋のスタンダード!! 4大特長

- ●**“円環（リング状）底押し構造（特許）”**
- ●**超軽量構造ー調理現場で求められる大きな要素**
- ●**リーズナブルな価格設定**
- ●**業界初！ φ60㎝（超大型）のIH鍋の定番化とフルラインアップ化**

- ●新潟県と電力会社で共同開発した特別な底押し加工（特許）に加え、耐食性のあるNSSC180／19-0ステンレスを使用する事によって板厚を1㎜に抑えながら熱変形に強い充分な耐久性と耐食性、超軽量構造にする事ができました。
- ●オールプレス製造にする事により生産コストを抑えリーズナブルな価格設定にしました。
- ●更に超大型60㎝サイズ（寸胴鍋）も定番化しました。
- ●19-0 IH対応円環底押し鍋シリーズは業務用IH鍋のスタンダードです。加えてメイド・イン・ジャパンによる高品質と万全な在庫体制をしいております。

（特許）円環（リング状）の底押し構造
鍋のサイズに応じた適切な円環底押し寸法

- ●新潟県と電力会社で各IHメーカーの磁力線の位置・特長より開発した高出力の加熱による鍋底の熱膨張を特殊な円環状の底押し構造により負荷を底全体に分散させ歪みにくくしています。（底押しの高さは磁力の吸収に漏れがない範囲に抑えられています。）
- ●熱膨張と収縮の点からだけではなく各メーカーのIH機器の磁力線位置も調査し、磁力を逃さず熱源を最大限に吸収しながらも、変形が起こりにくい円環底押し寸法を各サイズ毎に設定しました。

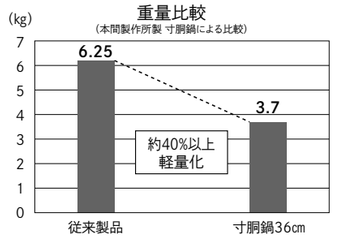
従来製品

径 ㎜	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
360	350	3.0	34.0

19-0 寸胴鍋36㎝

径 ㎜	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
360	360	1.0	36.6

円環（リング状）底押し構造（特許）



19-0 IH寸胴鍋（目盛付）

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82028	**28**	280	1.0	17.0
82030	**30**	300	1.0	21.0
82033	**33**	330	1.0	28.2
82036	**36**	360	1.0	36.6
82040	**40**	400	1.0	50.2
82045	**45**	450	1.0	70.0
82050	**50※**	490	1.0	90.0
82060	**60※**	590	1.0	158.0

※50・60㎝には、目盛は付いておりません。

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

19-0 IH半寸胴鍋（目盛付）

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82428	**28**	185	1.0	11.0
82430	**30**	200	1.0	13.8
82433	**33**	220	1.0	18.0
82436	**36**	240	1.0	24.0
82440	**40**	270	1.0	33.5
82445	**45**	310	1.0	48.0

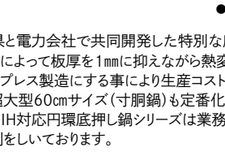
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

取手もステンレス製になり、耐食性・耐久性ともに向上しました。

19-0 IH段付鍋

商品コード	サイズ ㎝	内径 ㎜	高さ ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82327	**27**	250	125	1.0	5.8
82330	**30**	280	135	1.0	7.6
82333	**33**	305	150	1.0	10.0
82336	**36**	330	160	1.0	12.7
82339	**39**	360	170	1.0	15.5
82342	**42**	390	180	1.0	20.0
82345	**45**	420	195	1.0	25.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます



19-0 IHシチューパン

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82518	**18**	110	1.0	2.7
82521	**21**	120	1.0	4.0
82524	**24**	140	1.0	6.2
82527	**27**	150	1.0	8.3
82530	**30**	180	1.0	12.6

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

19-0 IH外輪鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
82721	**21※**	70	1.0	2.3
82724	**24※**	80	1.0	3.4
82727	**27※**	90	1.0	4.8
82730	**30※**	100	1.0	6.9
82733	**33**	110	1.0	8.9
82736	**36**	120	1.0	11.6
82740	**40**	140	1.0	16.7
82745	**45**	150	1.0	22.6

※21～30㎝は卓上鍋としても提案しています。

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

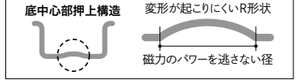
19-0 蓋

商品コード	サイズ ㎝	商品コード	サイズ ㎝
82118	**18**	82133	**33**
82121	**21**	82136	**36**
82124	**24**	82140	**40**
82127	**27**	82145	**45**
82128	**28**	82150	**50**
82130	**30**	82160	**60**

IHメジャーシリーズ寸胴鍋

《業務用のノウハウを家庭用に》
業務用のノウハウを生かし、軽くシンプル、しかし耐久性のある構造を開発しました。

- ●**19-0ステンレス製**
  耐食性に優れた電磁調理器対応ハイクロムステンレス。
- ●**本体板厚 1.0㎜200Vの電磁調理器にも対応。**
  シンプルな単層構造で壊れにくく軽量。
- ●**調理に便利な目盛（メジャー）付仕様**
  容量の確認に便利。
- ●**底中心部押上構造**
  厳しい作業環境の業務用分野で培ったノウハウを生かし、電磁調理器のハイパワーでも変形が起こりにくいように、中心部をあらかじめ数㎜押し上げた「底中心部押上構造」です。
  これにより、軽くシンプルな単層構造ながら充分な耐久性を誇ります。



IHメジャーシリーズ寸胴鍋

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ） ㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
19222	**22**	175	1.0	6.2
19224	**24**	195	1.0	8.3
19226	**26**	210	1.0	10.5
19228	**28**	225	1.0	13.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

スーパーセラミックコーティングシリーズ　【機能紹介】

3層鋼クラッド材+凹凸(おうとつ)面のあるセラミックコーティング（高硬度多微孔質セラミックコーティング）構造

抜群のノンスティック性(フッ素に匹敵)

- 硬く、耐熱温度が高いという特長をもつセラミックを凹凸状に塗布しました。これによりセラミックの特長である耐熱温度と硬さに加えフッ素コートのようなノンスティック性を合わせ持つ究極のフライパンが完成しました。
- コーティングだけでなくベースが3層鋼（ステンレス+アルミ+ステンレス）クラッド材でIHにとても適しています。更に総板厚も2.5㎜ととても厚く蓄熱性に優れているため予熱後、食材を入れても熱が下がらないため、くっつかず安定した加熱調理ができます。また、アルミ効果により熱伝導とそれの均一性にとても優れていますので扱いやすい中火以下の調理でしっかりと火を通す事ができ、かつ焦げつきを防ぎます。

耐熱温度400℃以上

- 耐熱温度が非常に高く400℃以上（420℃程度）あります。(通常のフッ素コーティングの耐熱温度は一般的に260℃程度といわれています。)このため耐久性が高く長期間の使用に耐えうる事はもちろんですが、オーブンはもちろんスチームコンベクションにもそのまま使用できるため、料理オペレーションの幅が非常に広がります。
- 食品衛生法の規格基準に適合しており（当社で試験報告取得済）、耐熱性に関しても日用金属製品検査センター（経済産業大臣認可法人）で400℃の耐熱試験1時間後、直ちに水の槽に投入する熱衝撃性試験にパス致しました。

耐摩擦性

- セラミック粒子の結びつきが強くフッ素コーティングでは使用厳禁である金属のヘラ／タワシでも使用可能な耐摩擦性を誇ります。

試験結果 報告書①

試験結果 報告書②

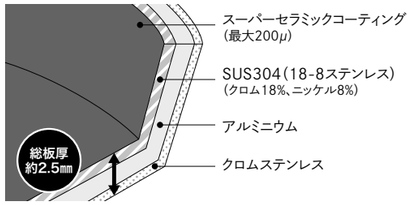
一般的なセラミックコーティングとの比較

スーパーセラミックコーティング

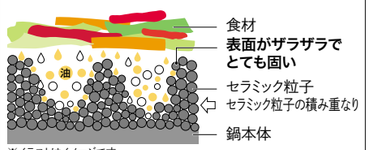
ザラザラな程凹凸のある表面

セラミック粒子を凹凸状に積み重ね細かいすき間を作りザラザラな凹凸表面の層を形成しています。普通に油を引いたように食材と鍋との熱凝着を防ぎ、かつ食材から出た油脂分などが凹凸面に落ち、ベタツキや焦げ付きを抑えます。(肉は余分な油と混ざらず、きれいな焼き色に！ 野菜はシャキシャキ！ 餃子は表面カリッと、中はジューシー)

●3層鋼+(凹凸面のある)セラミックコーティング



ザラザラな程凹凸のある表面

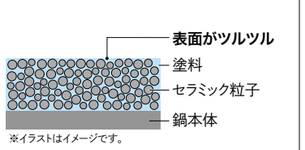


※イラストはイメージです。

油・水分が入り込んで食材と適度なすき間を確保。

スーパーセラミックコーティング層

ツルツルな表面



※イラストはイメージです。

くっつきも発生し、油脂溜まりを起こし焦げ付きます。

一般的なセラミックコーティング層

セラミックコーティング
肉眼でも手で触れても凹凸がわかります。

フッ素コートとの比較

同様の条件で炒め実験をした際の表面(コーティング)変化(空焼き、ヘラ使用等)

スーパーセラミックコーティング　　フッ素コーティング

比較項目	スーパーセラミックコーティング	フッ素コーティング
ノンスティック性（油未使用）	90% ※ （フッ素コーティングを100とした場合）	100%
ノンスティック性（油使用）	100%	100%
耐熱温度	約420℃	約260℃
特長	●金属製のヘラも使用できる程の優れた対摩擦性と420℃もの耐熱温度を誇るため長期間の使用が可能。 ●オーブン／スチームコンベクションにも使用可能。 ●食用油を使用する事で離形性=ノンスティック性が更に向上。 ●手入れによって新品同様の離形性=ノンスティック性の回復が可能。	●耐熱温度（260℃程度）、対摩擦性は若干劣るものの空焼きをしない、柔らかい調理道具を使用するなど、(性質をよく認識した)適切な使用方法であれば優れた離形性=ノンスティック性の持続は可能。 ●耐熱温度以下であっても温度を上げすぎるとコーティングの硬度が落ち、摩耗に弱くなります。

※ 両コーティングとも同じような凹凸を持ちますが、油を使用しない場合はセラミックの成分はフッ素の成分より若干離形性が劣ります。
油を使用した場合は、多微孔(ピンホール)内が活性化され“物理的ノンスティック呼吸作用”により離形性=ノンスティック性が飛躍的に向上します。(目玉焼きの調理でも息をかけるとめくれてしまうほどの離形性=ノンスティック性です。)しかも油が多微孔(ピンホール)内を通気するため必要以上にべたつく事がなく非常にヘルシーです。

なぜフライパン・鍋に食材がくっつき焦げてしまうのか

=(フライパンにおける)焼き／炒め調理において=

そもそも鍋などの加熱調理に適した(熱伝導の良い)ステンレス・アルミ・鉄などの金属は水と結合しやすい傾向(親水性)があります。
そしてすべての食材に水分が含まれているため(野菜や果物は重量の8～9割、魚・肉などで7割前後、豆類・穀類でも1～2割の水分が含まれています。)その水分に溶け込んでいるタンパク質や炭水化物などの栄養分が加熱の温度により性質が変化(熱変性)し、金属とくっついてしまう性質に代わっていくため(鍋・フライパンに)くっついてしまうのです。

=ざらざらなセラミックコーティング=【高硬度多微孔質セラミックコーティング】

これらの現象はタンパク質の熱凝着①や、炭水化物のでんぷん質による糊化②と呼ばれ、その現象が起きる温度帯がありますがスーパーセラミックコーティングはその凹凸構造によりこれを防ぎ、くっつきにくいだけでなく、肉類から出た油脂分もその凹凸に落ち込むためべちゃべちゃしません。

そして一般的な平滑な表面の鍋はこの油脂溜りの部分から焦げ付きが発生しやすく③なりますが、この凹凸構造は食材との接地面積が少ないだけでなく常に空気を入り込ませるために温度が上がりすぎず、鍋を頻繁に振ったり食材をひっくり返したりしなくても充分な酸素量を確保するため、いわゆる“炭化”しにくく焦げ付きを防止します。
そして“メイラード反応”④によるきれいな焼き色が凹凸に沿ってできます。

更に野菜の炒めに関しても中華料理のプロのように“高温で激しく振って一気に”ではなく適温で軽く振るだけで必要充分な加熱ができるので野菜の細胞壁を壊さず⑤内部からの水分の流失を抑え、できたてはもちろん、冷めても野菜のシャキシャキ感が残る仕上りにできます。
(プロが鉄鍋などで油を引き⑥、強火で激しく振る調理法は破壊された細胞壁から流失した水分を同時に蒸発させるという高度な調理法です。このため、できたてはシャキシャキなのです。)

【究極のくっつきにくいフライパン】
当社は適温を維持した場合に、凝着や糊化でもくっつかず、かつ食材を過剰に振ったりひっくり返したりせずにノンスティック性を保ち、焦げ付きにくい仕上がりを求め、スーパーセラミックコーティングを開発しました。

そのためスーパーセラミックコーティングはあらゆる加熱状況を想定して食材のくっつき・焦げ付きを二重三重に防止する構造になっています。しかし空焚きと予熱調理の違い(P7)の項でもあるようにIH、ガス火とも強火で焼き／炒め調理を行うとどうしても焦げ付きやすくなります。
スーパーセラミックコーティングフライパンは、中火以下で加熱して鍋全体をじっくりと均一に温めた状態、しっかりとした予熱調理をした場合はとてもくっつきにくく焦げ付かない【究極のくっつきにくいフライパン】であり、そしてきれいな焼き色が付けられる、おいしく調理できるフライパンと言えます。

①熱凝着(約50～70℃)
タンパク質は加熱によりその性質が変化します。これを熱変性と言い、50℃程度まで温度が上がると鍋の材質である金属成分とくっついてしまう性質に変化します。これを熱凝着と言い、70℃前後までその状態が続きます。
鉄板や網を事前に十分加熱【予熱調理】しておくのも、タンパク質を更なる高温による変性“硬化”という金属から離れる状態にさせるためです。肉は加熱すると筋繊維を囲んでいるコラーゲン間の結合が切れ、ゼラチン化が起こり軟らかくなります。
しかしながら、加熱とともにこのタンパク質の変性もあり硬化もはじまってしまいます。ステーキなどではレア、ミディアム、ウェルダンなど様々な焼き方がありますが、加熱中の肉の硬さは、このタンパク質の硬化とコラーゲンのゼラチン化の進行の兼ね合いで決定されるのです。

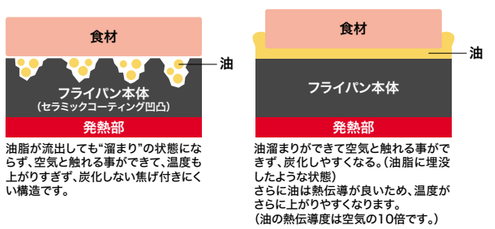
②糊化(約60～70℃)
加熱などによって、デンプンが水を吸って糊(のり)状になること。60℃以上で始まります。
実際の調理では麺やごはんに含まれているデンプンがその水分を吸ってしまいくっついてしまうのです。

③油脂分と焦げ付き
「焦げ」は炭化反応といい、加熱に酸素が不足すると揮発性の低い炭素が残り「焦げ」となります。
食材から出てくる油脂が溜まっていく過程では空気と触れることができず温度が上がりやすいだけでなく、酸素と接触しにくいため炭化し焦げとなるのです。

また冷蔵庫から取り出したばかりの(常温ではない)冷たい食材を強火で加熱し続けるような不適正な加熱状態では、食材が鍋にくっついたまま硬化や油脂により離れる状態を一気に通り越して焦げ付いてしまいます。

肉を適度にひっくり返したりかき混ぜたりするのは食材に充分な空気(酸素)の量の供給をし、炭化させないためです。そして炭化反応の進行を阻害してメイラード反応を進行させるためでもあるのです。

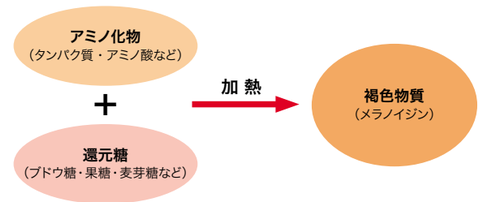
溜まりの状態



油脂が流出しても“溜まり”の状態にならず、空気と触れる事ができて、温度も上がりすぎず、炭化しない焦げ付きにくい構造です。

油溜まりができて空気と触れる事ができず、炭化しやすくなる。(油脂に埋没したような状態)
さらに油は熱伝導が良いため、温度がさらに上がりやすくなります。
(油の熱伝導度は空気の10倍です。)

④メイラード反応
肉をフライパンや鉄板で焼くと、肉の表面がカリカリに焼けて、食欲をそそる香ばしい匂いを発するようになります。
これはメイラード反応という化学反応が進行しているからで、この焼き色と焦げは一見、褐色で似ていますが、メイラード反応は、アミノ化物と還元糖の混合物を加熱したときなどに見られる褐色の重合体を生成する反応の事で、焦げは単純な炭化です。メラノイジンとも呼ばれ、様々な高分子化合物の混合物です。炭化による焦げとは全く成分が異なります。



⑤適温で軽く振る
中華料理のように鍋を200℃以上の高温にせず適温(180℃程度、最近はもっと低い温度での加熱もあります)でさらに軽く振るだけなので、高加熱からも鍋を激しく振る衝撃からも細胞壁の破壊を防ぐため水分の流失を抑えられ、シャキシャキ感が維持できます。
高火力による加熱は野菜の水分が一気に蒸気に変化する時(野菜の周辺から水分の泡が勢いよく出てしまうような状態です。)に細胞壁を破壊してしまうのです。さらに凹凸構造により十分な空気・酸素の量を確保できるため軽く振るだけでも適温を維持する事ができ、焦げ付きにくいのです。

⑥油を引くという事
また通常、鍋に油を引く事は鍋(金属)と食材との間に膜をはり、熱凝着を防ぐという事なのです。水と油と言うように、親水性のない油は食材の含む水分に対してとても有効で熱変性による栄養分のくっつきを防ぐのです。
そしてフッ素コーティングなどの樹脂によるコーティングも同様に親水性がないので、油の代わりに膜代わりになり食材がくっつかないのです。

スーパーセラミックコーティングシリーズ　【製品紹介】

スーパーセラミックコーティングフライパン

スーパーセラミックコーティングフライパン（フェニックス）

商品コード	サイズ cm	深さ（高さ）mm	底板厚 mm
10620	**20**	45	2.5
10622	**22**	47	2.5
10624	**24**	50	2.5
10626	**26**	55	2.5
10628	**28**	57	2.5
10630	**30**	57	2.5

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

ガラス蓋

低・中温加熱推奨
放射熱・対流熱を生かした低温調理にもガラス蓋は非常に有効です。振らずに低温でじっくり調理する事も可能になり、野菜の細胞を壊さず水分が抜け出しません。

ガラス蓋

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
10520	**20**	10526	**26**
10522	**22**	10528	**28**
10524	**24**	10530	**30**

シリコーンハンドルカバー

使用例
コーティングと同色（チャコールグレー）
フィット感も抜群で機能的。デザイン的にも破綻がありません。

オーブン料理の際、又は水洗いの際は外してしまえば劣化を防ぎ末永く使用する事ができます。

調理用シリコーンゴムの特徴について
（シリコン（Silicon）とシリコーン（Silicone）について）
シリコン＝ケイ素と他の物質を配合させた有機化合物をシリコーン樹脂といい油状、ゴム状、樹脂状などの物理的形状のものがあり、潤滑油、接着剤、シーラント、コーティング材などさまざまな用途に使われています。シリコーンの安全性については、長年にわたって詳細な研究が行われています。ゴム化したものは特にシリコーンゴムと呼ばれます。耐寒性に優れている事から、−40℃の冷凍庫や冷蔵庫に保管してもゴムの特性が維持され硬くならず、割れる事もありません。さらに一般の有機系ゴムと比べると耐熱性にも優れ、（シリコーンゴムの処方や使用条件によって異なりますが、）一般には約260℃までの高温で使用可能な材料です。さらに離型性に優れる事から、食材などがくっつきにくく、調理時の取り扱いが容易な材料でもあります。

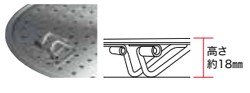
スーパーセラミックコーティングシリーズ
シリコーンハンドルカバー

商品コード
10600

耐熱温度：240℃

スチームプレート

使用例
フライパンにセットして蒸し器としてお使いいただけます。
他の鍋にも使用可能です。



脚を立てる事で高さの調節が可能です。

スーパーセラミックコーティングシリーズ NEW
スチームプレート

商品コード	サイズ	寸法
13624	**24・26用**	φ224×18（30）
13628	**28・30用**	φ266×18（30）

材質／SUS304（18-8ステンレス）

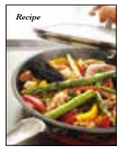
参考　スーパーセラミックコーティングのノンスティック性を持続させるために　お手入れ方法 ― 新品同様のノンスティック性を常に保つために

①鍋をきれいに洗う。
洗ってもそのセラミック粒子層のすき間に目に見えない残物が炭化して残る場合があり、ノンスティック性が落ちる事があります。

②鍋を加熱（空焼き）し、セラミック粒子層のすき間に残ったカスを焼切ります。
中火程度の火力で約200℃くらいまで温度を上げてください。軽く鍋表面から煙が出る程度の状態が目安です。200℃程度ですき間内に詰まった不純物は焼き切られ蒸発し、ノンスティック性が復活します。
いわゆる空焼きの状態ですので加熱しすぎないでください。IHで火力（目盛）をフルパワーにすると温度が上がりすぎます。中火程度の火力（目盛）で軽く煙が出てきたら（この状態が200℃の目安です。）加熱を止めてください。

③そのまま調理する場合は適切な温度に下げてから油を引いてください。
あまり温度について神経質になる必要はありませんが、加熱をしたまま油を塗り込んだ場合、鍋表面の温度が高くなりすぎて、油が気化してしまいます。一度加熱を止めてゆっくりと油を引いてください。炒め料理の場合160～170℃程度が適当です。

スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ



専用レシピ付

スーパーセラミックコーティング
フライパン+ガラス蓋

スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ

商品コード	サイズ cm	深さ（高さ）mm	底板厚 mm
12620	**20**	45	2.5
12622	**22**	47	2.5
12624	**24**	50	2.5
12626	**26**	55	2.5
12628	**28**	57	2.5
12630	**30**	57	2.5

セット内容／本体・専用蓋（強化ガラス）・専用レシピ

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

スーパーセラミックコーティング ピッコロパン

家庭用のオーブンレンジにも入れられ、一人用調理に適当なピッコロ（小さい）サイズのフライパンです。

28㎝フライパンとの比較
家庭用オーブン（小型タイプ）にも入る小さき

ピッコロパン

商品コード	サイズ cm	深さ（高さ）mm	底板厚 mm
10616	**16**	30	2.5
10619	**19**	35	2.5

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ピッコロパン 親子鍋

商品コード	サイズ cm	深さ（高さ）mm	底板厚 mm
10416	**16**	30	2.5
10419	**19**	35	2.5

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ピッコロパン 蓋

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
21716	**16**	0.6
21719	**19**	0.6

スーパーセラミックコーティングラインアップ拡大中

その機能性からスーパーセラミックコーティングを鍋以外にもという要望が非常に多い事から、ホテルパンなどのスチームコンベクションなどで利用される角型容器にもラインアップを広げる事にしました。製品化次第、随時ご紹介していきます。

深型フライパン

ホテルパン

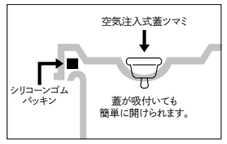
波型ホテルパン

穴明ホテルパン

ホテルパンなどの角型容器、トレーなどに
「スーパーセラミックコーティングを」という要望があります。

19-0クロムステンレス製
IH対応 スタッキング角型給食缶 Wハンドル仕様

現場で求められている要素、現在の丸型給食缶での不満点をすべて解決した角型、スタッキングIH対応 給食缶（パチン錠付運搬容器）です。
丸型で好評なプッシュ式空気注入機能も付いています。



蓋に本体が吸付いていても、そこから空気を注入して簡単に蓋が取り外せます。

パチン錠のバネはφ1.4㎜と太く、高い耐久性を誇ります。

平成25年度
ジャパン・ツバメ・インダストリアル
デザインコンクール
経済産業省
中小企業庁長官賞 受賞

シリコーンゴムパッキン付密閉容器のため加熱の際、直火・電磁調理器に関わらず、必ず蓋は外してください。

画期的な5大特長

●角型
業界初！ スペース効率に大変優れます。

●スタッキング可能
蓋の上に載せられるようにパチン錠を新規に開発。
パチン錠の受けを蓋フチ部分に付けて蓋上面をフラットにしてスタッキングを可能にしました。

●空気注入式蓋ツマミ
丸型でも大好評を得ている機能を角型でも流用。
スタッキング機能との両立を目指し蓋も専用開発されました。

●目盛付 & Wハンドル
持ちやすく安定しているWハンドル仕様。
大型サイズは2人での運搬にも適しています。
目盛付仕様でケータリングにも最適です。

●IH対応
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工
（絞りにくいクロムステンレスの角型深絞りは高い技術力を必要とします。）

19-0 IH対応スタッキング角型給食缶

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ）㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
57418	**18**	175	1.2	5.2
57420	**20**	195	1.2	7.0
57422	**22**	215	1.2	9.4
57424	**24**	235	1.2	12.2
57427	**27**	265	1.2	17.5
57430	**30**	295	1.2	24.0

材質／NSSC180（19-0ステンレス）
シリコーンゴムパッキン　耐熱温度：-60℃～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

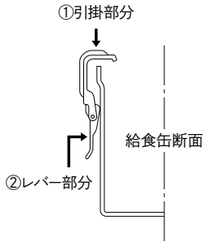
（角型給食缶用）シリコーンゴムパッキン

商品コード	サイズ ㎝
57618	**18**
57620	**20**
57622	**22**
57624	**24**
57627	**27**
57630	**30**

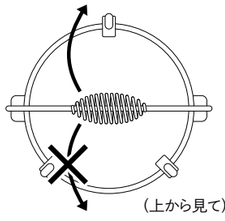
材質／シリコーンゴム
耐熱温度：-60℃～200℃

「給食缶を湯煎用内鍋※としての提案」

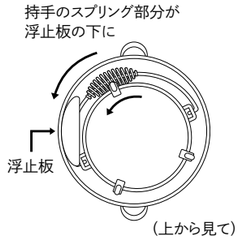
ケータリング向けに好評のIH対応19-0給食缶ですが、現地での再加熱の際、水分の蒸発により本来の味が変化せずにオリジナルの味を出せるようIH対応19-0寸胴鍋と組み合わせて湯煎用内鍋として使用する方法の提案です。
※鍋という表現でご提案していますが、加熱のみで調味料・食材を加える、いわゆる本来の“調理”は決して行わないでください。



（1）蓋を外し、図のようにパッチン①引掛先端部のみを上部にし、②レバー部分は下にして外周方向に広がらないようにして外鍋にスムースに入るようにします。
そして※取手を持ちながら（取手を上にした状態で）外鍋に入れます。



（2）目皿に置いたら、上から見て取手のスプリング部分が引掛金具側に向かうように下ろしてください。
引掛金具は3箇所対角線状に取り付けてあります。逆側に下ろすと外鍋の浮止板にセット出来なくなります。



（3）給食缶を回し、外鍋の浮止板の下（2）のスプリング部分が来るようにします。

※取手のスプリング部分が外鍋浮止板との接点になりますので取手は必ず上にした状態で外鍋にセットしてください。

19-0クロムステンレス製
IH対応 スタッキング 給食缶

スタッキングの要望を叶えました!

●スタッキング可能
蓋の上に載せられるようにパチン錠を新規に開発。
パチン錠の受けを蓋フチ部分に付けて蓋上面をフラットにしてスタッキングを可能にしました。

●空気注入式蓋ツマミ
大好評を得ている機能を採用。
スタッキング機能との両立を目指し蓋も専用開発されました。

●目盛付
目盛付仕様でケータリングにも最適です。

●IH対応
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工
シリコーンパッキン付密閉容器のため加熱の際、直火・電磁調理器に関わらず、必ず蓋は外してください。

●超厚底構造
耐久性があり変形に強いです。

19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 NEW

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ）㎜	蓋付（高さ）㎜	底板厚 ㎜	容量 ℓ
57916	**16**	160	170	1.5	3.1
57918	**18**	180	190	1.5	4.4
57921	**21**	210	220	1.5	7.0
57924	**24**	240	250	2.0	10.0
57927	**27**	270	280	2.0	15.0
57930	**30**	300	310	2.0	20.0
57933	**33**（両手）	330	340	2.0	27.0

材質／NSSC180（19-0ステンレス）
シリコーンゴムパッキン　耐熱温度：-60℃～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

新型パチン錠（受け金具付） NEW
パーツとしても支給致します

—
角型用
丸型用

材質／SUS304ステンレス

NEW
19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン

商品コード	サイズ ㎝
57816	**16**
57818	**18**
57821	**21**
57824	**24**
57827	**27**
57830	**30**
57833	**33**

材質／シリコーンゴム
耐熱温度：-60℃～200℃

19-0クロムステンレス製
IH対応 給食缶

電磁調理器にそのままかけられる!
※加熱の際、直火、電磁調理器に関わらず必ず蓋は外してください。

〈構造上の特長〉
- 安全性と密閉性に優れています。空気注入式蓋ツマミ構造の蓋で本体に吸付いてもそこから空気を注入して簡単に蓋が取り外せます。
- 超厚底構造（1.5～2.0㎜）で手荒な扱いにも充分な耐久性を誇り国内はもとより海外の厨房・給食設備で使用されています。
- 3ヶ所の止め金具で蓋を固定するため輸送運搬に便利。
  蓋に環境ホルモンの影響が少ないシリコーンゴムパッキンを使用。
- ステンレス製／超厚底の耐久性のある構造のため食品以外の業種の運搬容器としても使用されています。

止め金具付運搬容器
●空気注入式蓋ツマミ構造蓋がすぐに開けられる!
●超厚底構造
●目盛付

3ヶ所の止め金具付

33㎝両手

19-0 IH対応給食缶

商品コード	サイズ ㎝	深さ（高さ）㎜	蓋付（高さ）㎜	底板厚 ㎜	蓋板厚 ㎜	容量 ℓ
57316	**16**	160	170	1.5	0.7	3.1
57318	**18**	180	190	1.5	0.7	4.4
57321	**21**	210	220	1.5	0.7	7.0
57324	**24**	240	250	2.0	0.8	10.0
57327	**27**	270	280	2.0	0.8	15.0
57330	**30**	300	310	2.0	0.8	20.0
57333	**33**（両手）	330	340	2.0	0.8	27.0

材質／NSSC180（19-0ステンレス）
シリコーンゴムパッキン　耐熱温度：-60～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

18-8 給食缶

止め金具付運搬容器
●空気注入式蓋ツマミ構造蓋がすぐに開けられる!
●超厚底構造
●目盛付

3ヶ所の止め金具付

詳細はP38をご覧ください。

シリコーンゴムパッキン

商品コード	サイズ ㎝
57216	**16**
57218	**18**
57221	**21**
57224	**24**

商品コード	サイズ ㎝
57227	**27**
57230	**30**
57233	**33**

材質／シリコーンゴム
耐熱温度：-60℃～200℃

厚底アルミ鍋目盛付シリーズ

業務用として50年以上の実績を誇り、国内はもちろん
世界のホテル・レストラン・厨房で使用されているKOINUアルミシリーズ

●純アルミ材を使用
純度99%以上の高価な純アルミ材（φ1100）を使用。熱伝導に優れ強火や料理の酸に対しての耐久性に優れます。

●厚底構造（最大4㎜）
超厚底構造により高火力・長時間の煮炊きに高い耐久性を誇ります。
側面もスピン加工により原材料より数倍硬化され衝撃にも強く業務用の手荒な扱いにも充分対応します。

●目盛付
調合の際に役立つ目盛付仕様。

●取手が大きく丈夫で持ち運び便利
持ち運びや投げ置きなどの荒い使用を前提とし、大きく頑丈に止めた取手構造。

●目盛付仕様

●超厚底構造

底部を超厚底にして耐久性と
軽さを実現しています。

アルミ製 寸胴鍋 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
52018	**18**	170	3.0	4.2
52021	**21**	200	3.0	6.8
52024	**24**	230	3.0	10.3
52027	**27**	260	3.0	14.6
52030	**30**	290	4.0	20.0
52033	**33**	320	4.0	26.0
52036	**36**	350	4.0	34.0
52039	**39**	380	4.0	43.0
52042	**42**	410	4.0	55.0
52045	**45**	440	4.0	67.0

鋲止

アルミ製 半寸胴鍋 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
53018	**18**	115	3.0	2.7
53021	**21**	135	3.0	4.4
53024	**24**	150	3.0	6.5
53027	**27**	170	3.0	9.3
53030	**30**	190	4.0	12.8
53033	**33**	225	4.0	18.3
53036	**36**	230	4.0	22.3
53039	**39**	245	4.0	28.0
53042	**42**	280	4.0	38.0
53045	**45**	310	4.0	48.0

鋲止

アルミ製 外輪鍋 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
54521	**21**	75	3.0	2.5
54524	**24**	85	3.0	3.5
54527	**27**	100	3.0	5.4
54530	**30**	110	4.0	7.4
54533	**33**	112	4.0	9.0
54536	**36**	113	4.0	11.0
54539	**39**	120	4.0	13.6
54542	**42**	135	4.0	18.0
54545	**45**	150	4.0	22.0

鋲止

アルミ鍋のための最初の作業！

アルミ鍋を末永くご使用頂くため、表面に酸化皮膜（正式名称：ベーマイト）を付けて耐久性を向上させて頂きます。

家庭でできる酸化皮膜（ベーマイト）の付け方

基本的にお鍋に水を入れて沸騰させる事でこの皮膜が付きます。
ただし、この皮膜の色が黒ずんでしまう事があります。黒ずみは人体に全く影響がなく、そのまま使用しても差し支えありません。水に含まれるミネラルやイオンがアルミと反応し、黒く見えるのです。

黒くない白銀色の皮膜の付け方

沸騰する温度を上げ、10分程度持続させます。
水の中に野菜屑や油を入れ、沸騰させ温度を高くして（約130℃位）10～15分程度持続させると白銀色の皮膜がつきます。これがベーマイトです。
その後、水洗いして乾燥させれば見た目はあまり変わりませんが皮膜のおかげで耐食性がアップします。

万が一黒い皮膜が付いた場合

お鍋の黒くなってしまった所まで水を入れ、輪切りにしたレモンを入れて沸騰させてください。黒色が取れて元の地肌に戻ります。研磨剤入りの洗剤でも磨き落とせます。その後、もう一度上記手順を行ってください。

アルミ製 シチューパン 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
51015	**15**	105	3.0	1.8
51018	**18**	115	3.0	2.7
51021	**21**	135	3.0	4.4
51024	**24**	150	3.0	6.5
51027	**27**※	170	3.0	9.3
51030	**30**※	190	4.0	12.8

鋲止
※向い取手付

アルミ製 ソーテーパン 目盛付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
57515	**15**	50	3.0	0.8
57518	**18**	75	3.0	1.8
57521	**21**	75	3.0	2.5
57524	**24**	85	3.0	3.5
57527	**27**	100	3.0	5.4
57530	**30**	110	4.0	7.4
57533	**33**	115	4.0	9.0

鋲止

超厚底アルミ鍋超耐久型シリーズ　超耐久型＝アルゴン溶接止め取手

27㎝以上のサイズは取手がアルゴン溶接止めで、本体側面部のそれに対応するようその部分が帯状に厚くなっています。日本よりも更に火力が強い海外厨房、特に中華の本場中国にも輸出されており、その耐久性は現在も高く評価されています。

●純アルミ材を使用
純度99%以上の高価な純アルミ材（φ1100）を使用。熱伝導に優れ強火や料理の酸に対しての耐久性に優れます。

●超厚底構造（最大で5㎜を誇ります。）
超厚底構造により高火力・長時間の煮炊きに高い耐久性を誇ります。
側面もスピン加工により原材料より数倍硬化され衝撃にも強く業務用のハードな扱いにも充分対応します。

●取手が大きく丈夫で持ち運び便利
持ち運びや投げ置きなどの荒い使用を前提とし、大きく頑丈に止めた取手構造。

●香港、中国の本場中華料理店でも耐久性に高い評価
特にアルゴン溶接止めの取手の耐久性に高い評価を得ています。

●アルゴン溶接止め取手（27㎝以上のサイズ）
溶接箇所は本体側面も帯状に厚くなっています。

アルミ製 寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
42018	**18**	170	4.0	4.2
42021	**21**	200	4.0	6.8
42024	**24**	230	4.0	10.3
42027	**27**	260	5.0	14.6
42030	**30**	290	5.0	20.0
42033	**33**	320	5.0	26.0
42036	**36**	350	5.0	34.0
42039	**39**	380	5.0	43.0
42042	**42**	410	5.0	55.0
42045	**45**	440	5.0	67.0
42048	**48**	470	5.0	87.0
42051	**51**	500	5.0	105.0
42054	**54**	530	5.0	122.0

18～24㎝：鋲止 27～54㎝：溶接止

アルミ製 半寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
43018	**18**	130	4.0	3.1
43021	**21**	150	4.0	5.0
43024	**24**	170	4.0	7.5
43027	**27**	180	5.0	9.8
43030	**30**	200	5.0	12.5
43033	**33**	220	5.0	17.0
43036	**36**	240	5.0	25.0
43039	**39**	260	5.0	30.0
43042	**42**	280	5.0	38.0
43045	**45**	310	5.0	48.0
43048	**48**	320	5.0	58.0
43051	**51**	340	5.0	70.0
43054	**54**	360	5.0	82.0

18～24㎝：鋲止 27～54㎝：溶接止

アルミ製 外輪鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
44021	**21**	70	4.0	2.3
44024	**24**	80	4.0	3.4
44027	**27**	90	5.0	4.8
44030	**30**	100	5.0	6.9
44033	**33**	110	5.0	8.8
44036	**36**	120	5.0	11.6
44039	**39**	130	5.0	15.0
44042	**42**	140	5.0	18.0
44045	**45**	150	5.0	22.0
44048	**48**	160	5.0	28.0
44051	**51**	170	5.0	33.0
44054	**54**	180	5.0	43.0

21～24㎝：鋲止 27～54㎝：溶接止

アルミ製 シチューパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
41015	**15**	90	4.0	1.5
41018	**18**	110	4.0	2.7
41021	**21**	120	4.0	4.0
41024	**24**	140	4.0	6.2
41027	**27**※	150	5.0	8.3
41030	**30**※	180	5.0	12.6

15～24㎝：鋲止 27～30㎝：溶接止
※向い取手付

アルミ製 ソーテーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
47015	**15**	55	4.0	1.0
47018	**18**	65	4.0	1.5
47021	**21**	70	4.0	2.3
47024	**24**	80	4.0	3.4
47027	**27**	90	5.0	4.8
47030	**30**	100	5.0	6.9
47033	**33**	110	5.0	8.8

15～24㎝：鋲止 27～33㎝：溶接止

アルミ製 テーパーパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40515	**15**	66	3.0	0.8
40524	**24**	90	3.0	3.0
40527	**27**	100	3.0	4.3
40530	**30**	113	3.0	6.5

鋲止

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

業務用アルミ鍋シリーズ　軽量・熱伝導の良さ、リーズナブルな価格で業務用・家庭用共に根強い人気を誇ります。

アルミ製 雪平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40015	**15.0**	60	1.5	0.9
40016	**16.5**	65	1.7	1.1
40018	**18.0**	70	1.7	1.5
40019	**19.5**	75	1.8	1.9
40021	**21.0**	80	1.8	2.3
40022	**22.5**	90	2.0	2.8
40024	**24.0**	95	2.3	3.8
40025	**25.5**	100	2.3	4.0
40027	**27.0**	105	2.5	5.2
40028	**28.5**	110	2.5	5.8
40030	**30.0**	115	2.5	6.3

鋲止

アルミ製 段付鍋

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
45024	**24**	220	110	1.5	3.8
45027	**27**	250	125	1.5	5.8
45030	**30**	280	135	1.5	7.6
45033	**33**	305	150	1.5	10.0
45036	**36**	330	160	1.7	12.7
45039	**39**	360	170	1.7	15.5
45042	**42**	390	180	2.0	20.0
45045	**45**	420	195	2.2	25.0
45048	**48**	450	210	2.2	31.0
45051	**51**	480	225	2.2	35.5
45054	**54**	510	235	2.7	43.0
45060	**60**	570	265	3.0	60.0

鋲止

アルミ製 両手雪平鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40427	**27.0**	105	2.5	5.2
40430	**30.0**	115	2.5	6.3
40433	**33.0**	123	2.5	6.9
40436	**36.0**	135	2.5	9.4

鋲止

＝雪平鍋と段付鍋(料理鍋)の特長を両立させました＝

- 雪平鍋(片手鍋)として扱うには重く広い収納スペースが必要なサイズレンジを両取手化し、扱いやすくしました。
- また、段付鍋(料理鍋)として見ても段がない分洗いやすく、直接注げて便利です。

アルミ製 雪平鍋カラスロ 右手用

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
40315	**15.0**	60	1.5	0.9
40316	**16.5**	65	1.7	1.1
40318	**18.0**	70	1.7	1.5
40319	**19.5**	75	1.8	1.9
40321	**21.0**	80	1.8	2.3

鋲止

アルミ製 雪平鍋カラスロ 左手用

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
41315	**15.0**	60	1.5	0.9
41316	**16.5**	65	1.7	1.1
41318	**18.0**	70	1.7	1.5
41319	**19.5**	75	1.8	1.9
41321	**21.0**	80	1.8	2.3

鋲止

雪平用 木柄

商品コード	種類	サイズ cm
40001	**1本線**	15.0
		16.5
40002	**2本線**	18.0
		19.5
40003	**3本線**	21.0
		22.5
		24.0
		25.5
40005	**5本線**	27.0
		28.5
		30.0

アルミ製 蓋

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
42215	**15**	42236	**36**
42218	**18**	42239	**39**
42221	**21**	42242	**42**
42224	**24**	42245	**45**
42227	**27**	42248	**48**
42230	**30**	42251	**51**
42233	**33**	42254	**54**

寄せ鍋セット

アルミ製 寄せ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46015	**15.0**	50	2.0	0.65

アルミ製 寄せ鍋セット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46715	**15.0**	50	2.0	0.65

※ゴトク(鉄)高さ110㎜・木蓋140φ・燃料缶φ65×30㎜

卓上鍋シリーズ

超厚底プロデンジ NSSC190 ステンレス／超厚底構造

取手・ツマミ金仕上

プロデンジ ちり鍋

商品コード	取手・ツマミ金仕上 商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
17721	17821	**21**	180	60	2.0	1.1
17724	17824	**24**	210	65	2.0	1.6
17727	17827	**27**	240	70	2.0	2.2
17730	17830	**30**	270	75	2.0	3.0
17733	17833	**33**	300	82	2.0	4.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ツマミ金仕上

プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋

商品コード	ツマミ金仕上 商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
18320	18420	**20**	70	2.0	1.3
18323	18423	**23**	80	2.0	2.1
18326	18426	**26**	85	2.0	3.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ ちり鍋 仕切り付

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量ℓ
16821	**21**	180	60	2.0	1.1
16824	**24**	210	65	2.0	1.6
16827	**27**	240	70	2.0	2.2
16830	**30**	270	75	2.0	3.0
16833	**33**	300	82	2.0	4.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

プロデンジ ちり鍋 ツル付

商品コード	サイズ cm	内径 mm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16721	**21**	180	60	2.0	1.1
16724	**24**	210	65	2.0	1.6
16727	**27**	240	70	2.0	2.2
16730	**30**	270	75	2.0	3.0
16733	**33**	300	82	2.0	4.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ツマミ金仕上

プロデンジ ちり鍋 蓋

商品コード	ツマミ金仕上 商品コード	サイズ cm
17121	17221	**21**
17124	17224	**24**
17127	17227	**27**
17130	17230	**30**
17133	17233	**33**

ツマミ金仕上

プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋

商品コード	ツマミ金仕上 商品コード	サイズ cm
18120	18220	**20**
18123	18223	**23**
18126	18226	**26**

SUS304(18-8ステンレス)

火の粉止め付構造

しゃぶしゃぶ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 mm	底板厚 mm	容量 ℓ
18024	**24**	85	150	1.5	2.3
18026	**26**	90	165	1.5	2.5

しゃぶしゃぶ鍋(蓋干支付)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底径 mm	底板厚 mm	容量 ℓ
18630	**30**	85	200	1.5	3.0

しゃぶしゃぶ鍋 蓋

商品コード	サイズ cm
18524	**24**
18526	**26**
18530	**30**

サバティーニシリーズ　IH7層鋼クラッド材

アルミニウムの熱伝導性とステンレスの保温性を両立。

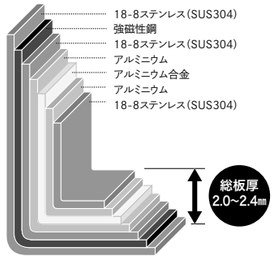
●アルミニウム効果
優れた熱伝導性により強火がいらず、短時間調理が可能。

●ステンレス効果
優れた保温性による短時間料理・余熱調理が可能。
更に内外装共にステンレスのため耐久性・洗いやすさ・使い勝手に優れています。

●強磁性鋼効果
電磁調理器の対応可能。総板厚が2㎜以上のため、200Vの高出力電磁調理器にも対応。

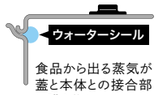
●高機能7層鋼クラッド材使用
それぞれの材料の特長を最大限に発揮させるために高機能7層鋼クラッド材を使用しています。アルミの熱伝導性／均一性と軽さ、そしてステンレスの熱保温性、耐久性と扱いやすさを両立。そしてIH対応、強火での調理不要など、コスト・環境面にも優れた調理器具です。

7層鋼クラッド材 解説



水分を逃がさない蓋構造　【ウォーターシール効果】

●食材から出る水蒸気が本体と蓋の間に膜を作り（ウォーターシール効果）、低圧力かつ密閉の状態を作り少量の水・油での調理を可能にします。加えて保温・保湿効果も高まるため、強火がいらずに余熱でも調理ができます。
●野菜をゆでても少量の水の使用で済むためビタミンの流出を最小限に抑えられます。魚・肉の調理もごく少量の油で済むためコレステロールを抑えたヘルシーな調理が可能になります。



食品から出る蒸気が蓋と本体との接合部に膜を作る。

無水調理・無油調理も可能
（発生する蒸気に合わせた加熱量の調整が必要になります。）

簡単なお手入れ コンパクト収納が可能

●外層はステンレスで酸などに強く、簡単なお手入れでいつまでも美しい光沢を保ちます。
●蓋を裏返した状態で本体に乗せるとフラットな状態になるため積み重ねが可能。複数お持ち頂いても大小順に重ねて収納にスペースをとりません。

サバティーニ 両手鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16218	**18**	85	2.0	1.8
16219	**19**	100	2.4	2.4
16226	**26**	111	2.4	5.4

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

サバティーニ 卓上鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16419	**19**	60	2.4	1.3
16426	**26**	60	2.4	2.6

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

サバティーニ 片手鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16116	**16**	75	2.0	1.2
16118	**18**	85	2.0	1.8
16119	**19**	100	2.4	2.4

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

サバティーニ フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
16519	**19**	60	2.4
16526	**26**	60	2.4

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

サバティーニ 両手鍋ドームカバー付

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16326	**26**	191	2.4	5.4

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

サバティーニ ドームカバー

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
16604	**26**	80	3.8

※適応種類／26cm鍋

サバティーニ スチームパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	容量 ℓ
16601	**18・19**	90	2.0

※適応種類／卓上鍋19cm、片手・両手鍋 各18cm・19cm

サバティーニ サブパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	容量 ℓ
16602	**18・19**	80	1.8

※適応種類／卓上鍋19cm、片手・両手鍋 各18cm・19cm

片手鍋、サブパン、片手鍋の蓋を組み合わせると2重鍋になり、鍋の中では肉のロースト、サブパンではソースといったように2種の料理が同時にできます。また、湯せんやパン生地の発酵にも便利です。

サバティーニ セニアラック&カップ
（カップ6ケ・トング付）

商品コード
16603

※適応種類／26cm鍋

スタンダードシリーズ（SUS430クロムステンレス）（IH対応）　長年親しまれています。

ソースパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
15012	**12**	55	0.7	0.6
15014	**14**	70	0.7	1.1
15016	**16**	75	0.7	1.5
15018	**18**	85	0.8	2.1
15020	**20**	90	0.8	2.8
15022	**22**	100	0.8	3.8
15024	**24**	110	0.8	4.9
15026	**26**	125	0.8	6.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ソースポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16018	**18**	85	0.8	2.1
16020	**20**	90	0.8	2.8
16022	**22**	100	0.8	3.8
16024	**24**	110	0.8	4.9
16026	**26**	125	0.8	6.0

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

何にでも合う便利な蓋

ソースパン・ポット 蓋

商品コード	サイズ cm
15112	**12**
15114	**14**
15116	**16**
15118	**18**
15120	**20**
15122	**22**
15124	**24**
15126	**26**

フライパン蓋

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
10120	**20**	0.7
10122	**22**	0.7
10124	**24**	0.7
10126	**26**	0.7

コルチナシリーズ（19-0クロムステンレス）（200V IH対応）　超厚底構造2.0㎜

超厚底コルチナソースポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
16918	**18**	150	2.0	3.7
16920	**20**	120	2.0	3.6
16922	**22**	130	2.0	4.8

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

超厚底コルチナソースパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
15916	**16**	90	2.0	1.7
15918	**18**	110	2.0	2.7
15920	**20**	120	2.0	3.6

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

コルチナソースパン・ポット 蓋

商品コード	サイズ cm
15216	**16**
15218	**18**
15220	**20**
15222	**22**

ブラックシリーズ（IH対応）

2010年ドイツで開催された業界最大の展示会・アンビエンテに出展し、高い評価を得ました。

半寸胴鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
22124	**24**	170	2.3	7.0
22127	**27**	180	2.3	10.0

材質／3層鋼アルミクラッド材（本体）
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

シチューパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
22221	**21**	120	2.3	4.0

材質／3層鋼アルミクラッド材（本体）
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

炒め鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
22318	**18**	55	2.0
22324	**24**	70	2.0

材質／2層鋼アルミクラッド材（本体）
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

ボール

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
22421	**21**	85	0.6	2.0
22424	**24**	100	0.6	3.1

材質／SUS304（18-8ステンレス）

パンチボール

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
22521	**21**	85	0.6
22524	**24**	100	0.6

材質／SUS304（18-8ステンレス）

内側
黒フッ素コーティング
フライパンなどでよく見られるフッ素コーティングをブラックカラーにしてあります。これにより見た目はブラックですが通常のフライパンのように料理がこびり付きにくく、しかも2重コーティングで耐久性があります。

外側
黒シリコンコーティング
マットな質感を出すためにシリコンコーティングとしました。

※内・外のコーティングとも人体に影響はありません。

再塗装承ります。※全てのコーティングを一度落とし、再塗装致しますから新品同様の輝きを取り戻します。

鉄鍋シリーズ

全面リニューアル　黒塗装から黒皮鋼板に!

海外市場を含め未だ根強い人気を誇る鉄鍋シリーズを大幅に仕様変更致しました。普通鋼板+シリコン塗装から黒皮鋼板に変更し、取手形状・リベット・引っ掛け金具などすべてを高級仕様に変更。中国等の輸出に加え、国内でも炒め調理にはやはり鉄鍋というユーザーに向けた商品です。
“MADE IN JAPAN”の刻印が入ります。ただし価格は現行通りですので実質大幅値下げを致しました。
鉄の酸化被膜はクロムのそれよりも厚く、凹凸状で油との馴染みが良く、炒め調理に適しています。

鉄フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
10821	**21**	45	1.6
10824	**24**	50	1.6
10827	**27**	55	1.6
10830	**30**	60	1.6
10833	**33**	65	1.6

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

向い取手付

鉄北京鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
13027	**27**	75	1.6
13030	**30**	80	1.6
13033	**33**	85	1.6

鉄中華鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
12827	**27**	75	1.6
12830	**30**	80	1.6
12833	**33**	90	1.6
12836	**36**	100	1.6
12839	**39**	110	1.6
12842	**42**	110	1.6
12850	**50**	135	1.6
12860	**60**	140	1.6

料理がくっつきにくい

鉄卓上鍋(フッ素コート)

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm
1213	**16.5**	32	2.3
1214	**19**	35	2.3

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

純銅シリーズ

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

優れた熱伝導性を持つ純銅+安全性の高いすずメッキの組み合わせ

純銅 すきやき鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
14924	**24**	60	2.0	2.0

純銅 寄せ鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46915	**15**	50	0.7	0.65

※木蓋140φ

純銅 寄せ鍋セット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
46900	**15**	50	0.7	0.65

※ゴトク(鉄)高さ110㎜・木蓋140φ・燃料缶φ65×30㎜

SUS430ステンレスシリーズ

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

フライパン

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
10022	**22**	40	1.0
10024	**24**	40	1.0

材質／SUS430ステンレス(本体)

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

中華鍋

商品コード	サイズ cm	板厚 mm
12036	**36**	1.0

材質／SUS430ステンレス(本体)

すきやき鍋

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
14026	**26**	50	1.2	2.4

材質／SUS430ステンレス(本体)

ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

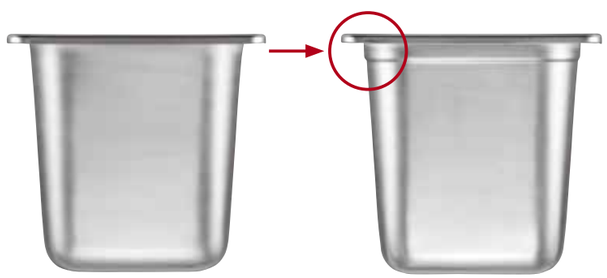
ホテルパンシリーズ

サイズレンジを広げ続ける当社ホテルパンラインアップ。
更に機能的なモデルを追加致しました。

ホテルパン 2100
アンチジャム機能!!

外側面に段をプレス加工し、スタッキングの際の、
はまり込みを確実に防止します。

はまり込みを極力抑えるように **研究を重ねた段です!**

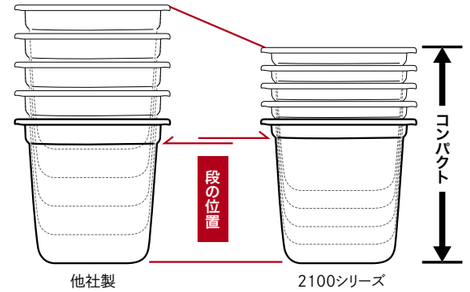


●スタッキングの際にはまり込まない!
●深さ65㎜以上の商品にプレス加工で段を付けました!
耐久性を保つ段の形状を研究開発! アンチジャム機能が持続します。
使用しても段が変形しにくい形状

Point!
正確なプレス成形による、はまり込みを確実に防止し耐久性を誇る形状

段が付いていてもはまり込んでしまう製品もあります。
(特に斜めの状態でスタッキングしてしまうと取れにくくなります。)
新2100シリーズはこのような状態でも、段が確実にストッパーの役目をして斜めの状態をフラットに戻し、はまり込みのないスタッキングを可能にします。
また、段の設計そのものにも工夫し、ハードな使用にも変形しにくく長期の使用にもアンチジャム機能が持続します。

※従来の段のない2100シリーズと新2100シリーズとのスタッキングはもちろん可能ですので、従来品に新シリーズを加えながら消耗したものから徐々に(新シリーズに)交換していく事が可能です。



Point!
段の位置を高めに設定しスタッキングの際の省スペース化に成功

現場での利便性を考慮し、段の位置を高めに設定する事でスタッキングの際にもかさばらず、省スペース化を実現しました。

SUS304(18-8ステンレス)製

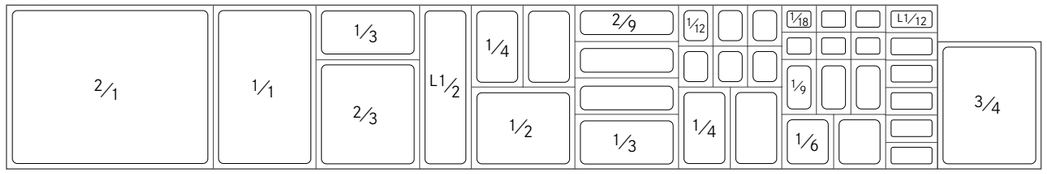
耐食性・耐衝撃性・耐熱性にきわめて優れたSUS304(18-8ステンレス)を使用しております。
段の形状がシンプルなため、お手入れが簡単で衛生的にご使用頂けます。

※チェーフィング、フードウォーマーにはご使用になれません。
段のない専用のホテルパンが付属しています。

ホテルパン2100シリーズ

豊富なサイズレンジのスタンダード「2100シリーズ」

●サイズ



2100シリーズ SUS304(18-8ステンレス)(深さ→サイズ展開確認用)

深さ＼サイズ	2/1 外寸655×533㎜	1/1 外寸531×328㎜	2/3 外寸353×327㎜	1/2 外寸325×262㎜	L1/2 外寸530×163㎜	1/3 外寸325×174㎜	1/4 外寸263×162㎜
25㎜ 25	商品コード 90210 / 板厚 0.9㎜ / 容量 8.2ℓ	商品コード 90110 / 板厚 0.7㎜ / 容量 3.7ℓ	商品コード 90230 / 板厚 0.7㎜ / 容量 2.2ℓ	商品コード 90120 / 板厚 0.7㎜ / 容量 1.7ℓ	–	–	–
40㎜ 40	商品コード 90211 / 板厚 0.9㎜ / 容量 12.0ℓ	商品コード 90111 / 板厚 0.7㎜ / 容量 5.7ℓ	商品コード 90231 / 板厚 0.7㎜ / 容量 4.0ℓ	商品コード 90121 / 板厚 0.7㎜ / 容量 2.5ℓ	–	–	–
65㎜ 65	商品コード 90212 / 板厚 0.9㎜ / 容量 19.0ℓ	商品コード 90112 / 板厚 0.7㎜ / 容量 8.6ℓ	商品コード 90232 / 板厚 0.7㎜ / 容量 5.4ℓ	商品コード 90122 / 板厚 0.7㎜ / 容量 4.0ℓ	商品コード 80122 / 板厚 0.7㎜ / 容量 3.6ℓ	商品コード 90132 / 板厚 0.7㎜ / 容量 2.4ℓ	商品コード 90142 / 板厚 0.7㎜ / 容量 1.6ℓ
100㎜ 100	商品コード 90214 / 板厚 0.9㎜ / 容量 29.8ℓ	商品コード 90114 / 板厚 0.7㎜ / 容量 13.8ℓ	商品コード 90234 / 板厚 0.7㎜ / 容量 8.6ℓ	商品コード 90124 / 板厚 0.7㎜ / 容量 6.2ℓ	商品コード 80124 / 板厚 0.7㎜ / 容量 5.8ℓ	商品コード 90134 / 板厚 0.7㎜ / 容量 3.8ℓ	商品コード 90144 / 板厚 0.7㎜ / 容量 2.6ℓ
150㎜ 150	商品コード 90216 / 板厚 0.9㎜ / 容量 44.0ℓ	商品コード 90116 / 板厚 0.8㎜ / 容量 20.4ℓ	商品コード 90236 / 板厚 0.7㎜ / 容量 13.0ℓ	商品コード 90126 / 板厚 0.7㎜ / 容量 9.2ℓ	商品コード 80126 / 板厚 0.7㎜ / 容量 8.8ℓ	商品コード 90136 / 板厚 0.7㎜ / 容量 5.8ℓ	商品コード 90146 / 板厚 0.7㎜ / 容量 4.0ℓ
200㎜ 200	–	商品コード 90118 / 板厚 0.8㎜ / 容量 28.2ℓ	商品コード 90238 / 板厚 0.8㎜ / 容量 18.0ℓ	商品コード 90128 / 板厚 0.8㎜ / 容量 13.0ℓ	–	商品コード 90138 / 板厚 0.7㎜ / 容量 7.5ℓ	商品コード 90148 / 板厚 0.8㎜ / 容量 5.4ℓ

※ 赤文字サイズはアンチジャム機能が追加されております。

NEW 当社オリジナルサイズ

深さ＼サイズ	1/6 外寸173×159㎜	2/9 外寸320×114㎜	1/9 外寸173×104㎜	1/12 外寸131×107㎜	L1/12 外寸155×85㎜	1/18 外寸108×87㎜	3/4 外寸422×254㎜
25㎜ 25	–	–	–	–	–	–	–
40㎜ 40	–	–	–	–	–	–	–
65㎜ 65	商品コード 90162 / 板厚 0.7㎜ / 容量 1.0ℓ	–	商品コード 90192 / 板厚 0.7㎜ / 容量 0.6ℓ	商品コード 71122 / 板厚 0.7㎜ / 容量 0.5ℓ	–	80 商品コード 71183 / 板厚 0.7㎜ / 容量 0.3ℓ	商品コード 90342 / 板厚 0.7㎜ / 容量 5.0ℓ
100㎜ 100	商品コード 90164 / 板厚 0.7㎜ / 容量 1.6ℓ	商品コード 90294 / 板厚 0.7㎜ / 容量 2.0ℓ	商品コード 90194 / 板厚 0.7㎜ / 容量 1.0ℓ	商品コード 71124 / 板厚 0.7㎜ / 容量 0.7ℓ	商品コード 88124 / 板厚 0.7㎜ / 容量 0.6ℓ	–	商品コード 90344 / 板厚 0.7㎜ / 容量 8.0ℓ
150㎜ 150	商品コード 90166 / 板厚 0.7㎜ / 容量 2.4ℓ	商品コード 90296 / 板厚 0.7㎜ / 容量 3.0ℓ	商品コード 90196 / 板厚 0.7㎜ / 容量 1.5ℓ	–	商品コード 88126 / 板厚 0.7㎜ / 容量 1.0ℓ	–	商品コード 90346 / 板厚 0.8㎜ / 容量 12.0ℓ
200㎜ 200	商品コード 90168 / 板厚 0.8㎜ / 容量 3.3ℓ	–	商品コード 90198 / 板厚 0.7㎜ / 容量 2.0ℓ	–	–	–	–

※ 赤文字サイズはアンチジャム機能が追加されております。

2100シリーズ SUS304(18-8ステンレス)(サイズ→深さ展開確認用)

商品コード	サイズ	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
90210	2/1 外寸655×533㎜	25	0.9	8.2
90211		40	0.9	12.0
90212		65	0.9	19.0
90214		100	0.9	29.8
90216		150	0.9	44.0
90110	1/1 外寸531×328㎜	25	0.7	3.7
90111		40	0.7	5.7
90112		65	0.7	8.6
90114		100	0.7	13.8
90116		150	0.8	20.4
90118		200	0.8	28.2
90230	2/3 外寸353×327㎜	25	0.7	2.2
90231		40	0.7	4.0
90232		65	0.7	5.4
90234		100	0.7	8.6
90236		150	0.7	13.0
90238		200	0.8	18.0
90120	1/2 外寸325×262㎜	25	0.7	1.7
90121		40	0.7	2.5
90122		65	0.7	4.0
90124		100	0.7	6.2
90126		150	0.7	9.2
90128		200	0.8	13.0
80122	L1/2 外寸530×163㎜	65	0.7	3.6
80124		100	0.7	5.8
80126		150	0.7	8.8

商品コード	サイズ	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
90132	1/3 外寸325×174㎜	65	0.7	2.4
90134		100	0.7	3.8
90136		150	0.7	5.8
90138		200	0.7	7.5
90142	1/4 外寸263×162㎜	65	0.7	1.6
90144		100	0.7	2.6
90146		150	0.7	4.0
90148		200	0.8	5.4
90162	1/6 外寸173×159㎜	65	0.7	1.0
90164		100	0.7	1.6
90166		150	0.7	2.4
90168		200	0.8	3.3
NEW 90294	2/9 外寸320×114㎜	100	0.7	2.0
NEW 90296		150	0.7	3.0
90192	1/9 外寸173×104㎜	65	0.7	0.6
90194		100	0.7	1.0
90196		150	0.7	1.5
90198		200	0.7	2.0
71122	1/12 外寸131×107㎜	65	0.7	0.5
71124		100	0.7	0.7
88124	L1/12 外寸155×85㎜	100	0.7	0.6
88126		150	0.7	1.0
71183	1/18 外寸108×87㎜	80	0.7	0.3
90342	3/4 外寸422×254㎜	65	0.7	5.0
90344		100	0.7	8.0
90346		150	0.8	12.0

※蓋の照合表はP27～28をご覧ください。

※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

ホテルパン新サイズ 2/9

2/3 規格を有効利用!!
2/3 規格で3セット収納できます。

2/3 フードウォーマーの規格の使用例

1/1 ユニットパン、フードウォーマーの規格の使用例

1/1 と 2/3 規格での比較

1/3×2枚 分 =2/9×3枚分です。

ホテルパン蓋 C・NCタイプ

NEW

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	板厚 ㎜
91290	2/9 (C)	325×121	0.7
92290	2/9(NC)	325×121	0.7

材質／SUS304ステンレス

ホテルパン 2100シリーズ

NEW

商品コード	サイズ ㎜	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
90294	2/9×100	320×114	100	0.7	2.0
90296	2/9×150	320×114	150	0.7	3.0

材質／SUS304ステンレス

ホテルパン 目皿

NEW

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	板厚 ㎜
96290	2/9	272×70	0.7

材質／SUS304ステンレス

※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

ホテルパンⅡシリーズ
SUS304（18-8ステンレス）

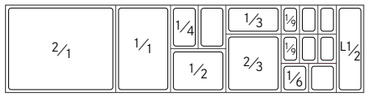
スタッキングの際のはまり込みを防止。
はまり込みによる抜き取り作業という無駄な時間は完全解消。

ラップが付きやすくなりました

ホテルパンⅡシリーズ SUS304（18-8ステンレス）（深さ→サイズ確認用）

はまり込み防止

●サイズ



●深さ

※深さ（高さ）25・40㎜には段が付いておりません。

■段付によりスタッキングの際のはまり込みによる抜き取り作業は完全解消。

深さ ＼ サイズ		2/1 外寸655×534㎜		1/1 外寸530×328㎜	
25	25㎜	商品コード 85210	板厚 0.9㎜ 容量 8.2ℓ	商品コード 85110	板厚 0.7㎜ 容量 3.7ℓ
40	40㎜	商品コード 85211	板厚 0.9㎜ 容量 12.0ℓ	商品コード 85111	板厚 0.7㎜ 容量 5.7ℓ
65	65㎜	商品コード 85212	板厚 0.9㎜ 容量 19.0ℓ	商品コード 85112	板厚 0.7㎜ 容量 8.6ℓ
100	100㎜	商品コード 85214	板厚 0.9㎜ 容量 29.8ℓ	商品コード 85114	板厚 0.7㎜ 容量 13.8ℓ
150	150㎜	商品コード 85216	板厚 0.9㎜ 容量 44.0ℓ	商品コード 85116	板厚 0.8㎜ 容量 20.4ℓ
200	200㎜	–		商品コード 85118	板厚 0.8㎜ 容量 28.2ℓ

ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ SUS304（18-8ステンレス）（深さ→サイズ確認用）

はまり込み防止

●サイズ

●深さ

深さ ＼ サイズ		2/1 外寸655×534㎜	1/1 外寸530×328㎜	
65	65㎜	–	商品コード 87112	板厚 0.7㎜ 容量 8.6ℓ
100	100㎜	–	商品コード 87114	板厚 0.7㎜ 容量 13.8ℓ
150	150㎜	–	商品コード 87116	板厚 0.8㎜ 容量 20.4ℓ

ホテルパンⅡシリーズ SUS304（18-8ステンレス）（サイズ→深さ確認用）

商品コード	サイズ	深さ（高さ）㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
85210	2/1 外寸655×534㎜	25	0.9	8.2
85211		40	0.9	12.0
85212		65	0.9	19.0
85214		100	0.9	29.8
85216		150	0.9	44.0
85110	1/1 外寸530×328㎜	25	0.7	3.7
85111		40	0.7	5.7
85112		65	0.7	8.6
85114		100	0.7	13.8
85116		150	0.8	20.4
85118		200	0.8	28.2
85232	2/3 外寸355×326㎜	65	0.7	5.4
85234		100	0.7	8.6
85236		150	0.7	13.0
85120	1/2 外寸326×267㎜	25	0.7	1.7
85121		40	0.7	2.5
85122		65	0.7	4.0
85124		100	0.7	6.2
85126		150	0.7	9.2

商品コード	サイズ	深さ（高さ）㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
84122	L1/2 外寸530×165㎜	65	0.7	3.6
84124		100	0.7	5.8
84126		150	0.7	8.8
85132	1/3 外寸324×175㎜	65	0.7	2.4
85134		100	0.7	3.8
85136		150	0.7	5.8
85142	1/4 外寸265×165㎜	65	0.7	1.6
85144		100	0.7	2.6
85146		150	0.7	4.0
85162	1/6 外寸178×163㎜	65	0.7	1.0
85164		100	0.7	1.6
85166		150	0.7	2.4
85192	1/9 外寸176×110㎜	65	0.7	0.6
85194		100	0.7	1.0
85196		150	0.7	1.5

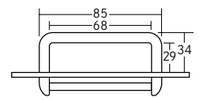
※蓋の照合表はP27～28をご覧ください。
材質／SUS304（18-8ステンレス）

※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ
SUS304（18-8ステンレス）

積み重ねOK！

フック寸法



■フック付なので持ち運びが便利で安全。
■フックは上下にスライドできるので、積み重ねでき、場所を取らず保管できます。

2/3 外寸355×326㎜		1/2 外寸326×267㎜		L1/2 外寸530×165㎜		1/3 外寸324×175㎜		1/4 外寸265×165㎜		1/6 外寸178×163㎜		1/9 外寸176×110㎜	
–		商品コード 85120	板厚 0.7㎜ 容量 1.7ℓ	–		–		–		–		–	
–		商品コード 85121	板厚 0.7㎜ 容量 2.5ℓ	–		–		–		–		–	
商品コード 85232	板厚 0.7㎜ 容量 5.4ℓ	商品コード 85122	板厚 0.7㎜ 容量 4.0ℓ	商品コード 84122	板厚 0.7㎜ 容量 3.6ℓ	商品コード 85132	板厚 0.7㎜ 容量 2.4ℓ	商品コード 85142	板厚 0.7㎜ 容量 1.6ℓ	商品コード 85162	板厚 0.7㎜ 容量 1.0ℓ	商品コード 85192	板厚 0.7㎜ 容量 0.6ℓ
商品コード 85234	板厚 0.7㎜ 容量 8.6ℓ	商品コード 85124	板厚 0.7㎜ 容量 6.2ℓ	商品コード 84124	板厚 0.7㎜ 容量 5.8ℓ	商品コード 85134	板厚 0.7㎜ 容量 3.8ℓ	商品コード 85144	板厚 0.7㎜ 容量 2.6ℓ	商品コード 85164	板厚 0.7㎜ 容量 1.6ℓ	商品コード 85194	板厚 0.7㎜ 容量 1.0ℓ
商品コード 85236	板厚 0.7㎜ 容量 13.0ℓ	商品コード 85126	板厚 0.7㎜ 容量 9.2ℓ	商品コード 84126	板厚 0.7㎜ 容量 8.8ℓ	商品コード 85136	板厚 0.7㎜ 容量 5.8ℓ	商品コード 85146	板厚 0.7㎜ 容量 4.0ℓ	商品コード 85166	板厚 0.7㎜ 容量 2.4ℓ	商品コード 85196	板厚 0.7㎜ 容量 1.5ℓ
–		–		–		–		–		–		–	

2/3 外寸355×326㎜		1/2 外寸326×267㎜		L1/2 外寸530×165㎜		1/3 外寸324×175㎜		1/4 外寸265×165㎜		1/6 外寸178×163㎜		1/9 外寸176×110㎜	
商品コード 87232	板厚 0.7㎜ 容量 5.4ℓ	商品コード 87122	板厚 0.7㎜ 容量 4.0ℓ	商品コード 89122	板厚 0.7㎜ 容量 3.6ℓ	商品コード 87132	板厚 0.7㎜ 容量 2.4ℓ	商品コード 87142	板厚 0.7㎜ 容量 1.6ℓ	商品コード 87162	板厚 0.7㎜ 容量 1.0ℓ	商品コード 87192	板厚 0.7㎜ 容量 0.6ℓ
商品コード 87234	板厚 0.7㎜ 容量 8.6ℓ	商品コード 87124	板厚 0.7㎜ 容量 6.2ℓ	商品コード 89124	板厚 0.7㎜ 容量 5.8ℓ	商品コード 87134	板厚 0.7㎜ 容量 3.8ℓ	商品コード 87144	板厚 0.7㎜ 容量 2.6ℓ	商品コード 87164	板厚 0.7㎜ 容量 1.6ℓ	商品コード 87194	板厚 0.7㎜ 容量 1.0ℓ
商品コード 87236	板厚 0.7㎜ 容量 13.0ℓ	商品コード 87126	板厚 0.7㎜ 容量 9.2ℓ	商品コード 89126	板厚 0.7㎜ 容量 8.8ℓ	商品コード 87136	板厚 0.7㎜ 容量 5.8ℓ	商品コード 87146	板厚 0.7㎜ 容量 4.0ℓ	商品コード 87166	板厚 0.7㎜ 容量 2.4ℓ	商品コード 87196	板厚 0.7㎜ 容量 1.5ℓ

ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ SUS304（18-8ステンレス）（サイズ→深さ確認用）

商品コード	サイズ	深さ（高さ）㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
87112	1/1 外寸530×328㎜	65	0.7	8.6
87114		100	0.7	13.8
87116		150	0.8	20.4
87232	2/3 外寸355×326㎜	65	0.7	5.4
87234		100	0.7	8.6
87236		150	0.7	13.0
87122	1/2 外寸326×267㎜	65	0.7	4.0
87124		100	0.7	6.2
87126		150	0.7	9.2
89122	L1/2 外寸530×165㎜	65	0.7	3.6
89124		100	0.7	5.8
89126		150	0.7	8.8
87132	1/3 外寸324×175㎜	65	0.7	2.4
87134		100	0.7	3.8
87136		150	0.7	5.8
87142	1/4 外寸265×165㎜	65	0.7	1.6
87144		100	0.7	2.6
87146		150	0.7	4.0

商品コード	サイズ	深さ（高さ）㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
87162	1/6 外寸178×163㎜	65	0.7	1.0
87164		100	0.7	1.6
87166		150	0.7	2.4
87192	1/9 外寸176×110㎜	65	0.7	0.6
87194		100	0.7	1.0
87196		150	0.7	1.5

使用例

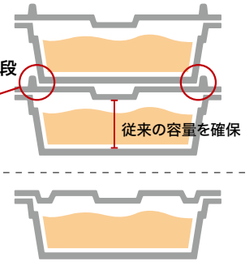
※蓋の照合表はP27～28をご覧ください。
材質／SUS304（18-8ステンレス）

※生産ロット毎に± 2㎜程度の誤差が生じます。

ホテルパン蓋シリーズ　SUS304（18-8ステンレス）

スタッキング仕様が追加されました。

Cタイプ
（スタッキング仕様（1/1〜1/4サイズ））



※特許出願中　スタッキング仕様

スタッキングの際も安定

従来のホテルパンの容量を確保しながら、スタッキングできるように蓋の段の形状を改良しました。ホテルパンの底が安定して収まります。

通常仕様は段がありません。

NCタイプ
（通常仕様）

レードル用
切込穴付

ホテルパン蓋 Cタイプ

商品コード	商品コード スタッキング仕様	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
91210	—	2/1	655×534	0.7
91110	91115	1/1	532×330	0.7
91230	91235	2/3	354×328	0.7
91120	91125	1/2	325×265	0.7
81120	81125	L1/2	531×164	0.7
91130	91135	1/3	326×176	0.7
91140	91145	1/4	266×165	0.7
91160	—	1/6	177×163	0.7
91290	—	2/9	325×121	0.7
91190	—	1/9	176×108	0.7
71120	—	1/12	135×111	0.7
88120	—	L1/12	159×　88	0.7
91340	—	3/4	422×255	0.7

1/1〜1/4はスタッキング仕様もあります。

NEW　商品コード　　の商品は新商品です。

ホテルパン蓋 NCタイプ（切込穴付）

商品コード	商品コード スタッキング仕様	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
92110	92115	1/1	532×330	0.7
92230	92235	2/3	354×328	0.7
92120	92125	1/2	325×265	0.7
82120	82125	L1/2	531×164	0.7
92130	92135	1/3	326×176	0.7
92140	92145	1/4	266×165	0.7
92160	—	1/6	177×163	0.7
92290	—	2/9	325×121	0.7
92190	—	1/9	176×108	0.7
88122	—	L1/12	159×　88	0.7
92340	—	3/4	422×255	0.7

1/1〜1/4はスタッキング仕様もあります。

NEW　商品コード　　の商品は新商品です。

DCタイプ

ホテルパン蓋 DCタイプ

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ（高さ） mm	板厚 mm
93112	1/1	532×329	65	0.7
93122	1/2	325×265	65	0.7
93342	3/4	422×254	65	0.7

DHタイプ

ホテルパン蓋（ヒンジ付）DHタイプ

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ（高さ） mm	板厚 mm
96112	1/1	533×328	65	0.7

ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ

商品コード	商品コード スタッキング仕様	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
87110	87115	1/1	532×330	0.7
87230	87235	2/3	354×328	0.7
87120	87125	1/2	325×265	0.7
89120	89125	L1/2	531×164	0.7
87130	87135	1/3	326×176	0.7
87140	87145	1/4	266×165	0.7
87160	—	1/6	177×163	0.7
87190	—	1/9	176×108	0.7

1/1〜1/4はスタッキング仕様もあります。

NEW　商品コード　　の商品は新商品です。

●蓋・ホテルパン照合表

	蓋＼サイズ	2/1	1/1	2/3	1/2	L1/2	1/3
2100シリーズ Ⅱタイプシリーズ 【兼用】	Pタイプ（ポリカーボネート製）	—	—	—	—	—	商品コード 91133 324×172mm
	Cタイプ（ポリカーボネート製）	—	商品コード 91111 529×325mm	商品コード 91231 353×326mm	商品コード 91121 323×261mm	—	商品コード 91131 324×172mm
	NCタイプ（ポリカーボネート製）（切込穴付）	—	商品コード 91112 529×325mm	商品コード 91232 353×326mm	商品コード 91122 323×261mm	—	商品コード 91132 324×172mm
	Cタイプ	商品コード 91210 655×534mm 板厚 0.7mm	商品コード 91110 532×330mm 板厚 0.7mm	商品コード 91230 354×328mm 板厚 0.7mm	商品コード 91120 325×265mm 板厚 0.7mm	商品コード 81120 531×164mm 板厚 0.7mm	商品コード 91130 326×176mm 板厚 0.7mm
	NCタイプ（切込穴付）	—	商品コード 92110 532×330mm 板厚 0.7mm	商品コード 92230 354×328mm 板厚 0.7mm	商品コード 92120 325×265mm 板厚 0.7mm	商品コード 82120 531×164mm 板厚 0.7mm	商品コード 92130 326×176mm 板厚 0.7mm
	DCタイプ	—	商品コード 93112 532×329mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm	—	商品コード 93122 325×265mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm	—	—
	DHタイプ	—	商品コード 96112 533×328mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm	—	—	—	—
Ⅱタイプ フック付 【専用】	CFタイプ	—	商品コード 87110 532×330mm 板厚 0.7mm	商品コード 87230 354×328mm 板厚 0.7mm	商品コード 87120 325×265mm 板厚 0.7mm	商品コード 89120 531×164mm 板厚 0.7mm	商品コード 87130 326×176mm 板厚 0.7mm

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

透明蓋シリーズ　ポリカーボネート

軽く耐久性に優れ、透明度が高いプラスチック
耐熱温度130〜140℃　耐冷温度−30℃

凸形状（Pタイプ）

写真はイメージです。

ホテルパン 蓋Cタイプ
（ポリカーボネート製）

商品コード	サイズ	外寸 mm
91111	1/1	529×325
91231	2/3	353×326
91121	1/2	323×261
91131	1/3	324×172
91141	1/4	264×163
91161	1/6	176×162
91191	1/9	176×108
92191	1/9（取手なし）	176×108
71121	1/12	133×108
88121	L1/12（取手なし）	156×　85

ホテルパン 蓋NCタイプ（切込穴付）
（ポリカーボネート製）

商品コード	サイズ	外寸 mm
91112	1/1	529×325
91232	2/3	353×326
91122	1/2	323×261
91132	1/3	324×172
91142	1/4	264×163
91162	1/6	176×162
91192	1/9	176×108
92192	1/9（取手なし）	176×108
88123	L1/12（取手なし）	156×　85

ホテルパン 蓋Pタイプ
（ポリカーボネート製）

商品コード	サイズ	外寸 mm
91133	1/3	324×172
91143	1/4	264×163
91163	1/6	176×162
91193	1/9	176×108

※その他のサイズは受注生産となります。

運搬用ホテルパンセット　SUS304（18-8ステンレス）

1/1、2/3の大型サイズホテルパンをそのまま運搬できるように改良しました。

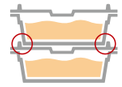
シリコンシール付蓋をパッチンで止める事で運搬の際もこぼれにくくなります。

上に載せる事もできます。

パッチン受金具付
専用蓋

パッチン付ホテルパン

蓋裏面にシリコーンシール付



スタッキング仕様
（特許出願中）

運搬用ホテルパン 蓋

NEW

商品コード	サイズ	外寸 mm	板厚 mm
93110 ※	1/1	532×330	0.7
93230 ※	2/3	354×328	0.7

シリコーンシール　耐熱温度：-60〜200℃
※スタッキング仕様

運搬用ホテルパン本体・蓋セット

NEW

商品コード	サイズ mm
93014	1/1×100
93016	1/1×150
93034	2/3×100
93036	2/3×150

運搬用ホテルパン

NEW

商品コード	サイズ mm	外寸 mm	板厚 mm	深さ（高さ） mm	容量 ℓ
93114	1/1×100	531×328	0.7	100	13.8
93116	1/1×150	531×328	0.8	150	20.4
93234	2/3×100	353×327	0.7	100	8.6
93236	2/3×150	353×327	0.7	150	13.0

当社オリジナルサイズ

1/4	1/6	NEW 2/9	1/9	1/12	L1/12	3/4
商品コード 91143 264×163mm	商品コード 91163 176×162mm	—	商品コード 91193 176×108mm	—	—	—
商品コード 91141 264×163mm	商品コード 91161 176×162mm	—	商品コード 91191 176×108mm / 商品コード 92191（取手なし） 176×108mm	商品コード 71121 133×108mm	商品コード 88121（取手なし） 156×85mm	—
商品コード 91142 264×163mm	商品コード 91162 176×162mm	—	商品コード 91192 176×108mm / 商品コード 92192（取手なし） 176×108mm	—	商品コード 88123（取手なし） 156×85mm	—
商品コード 91140 266×165mm 板厚 0.7mm	商品コード 91160 177×163mm 板厚 0.7mm	商品コード 91290 325×121mm 板厚 0.7mm	商品コード 91190 176×108mm 板厚 0.7mm	商品コード 71120 135×111mm 板厚 0.7mm	商品コード 88120 159×88mm 板厚 0.7mm	商品コード 91340 422×255mm 板厚 0.7mm
商品コード 92140 266×165mm 板厚 0.7mm	商品コード 92160 177×163mm 板厚 0.7mm	商品コード 92290 325×121mm 板厚 0.7mm	商品コード 92190 176×108mm 板厚 0.7mm	—	商品コード 88122 159×88mm 板厚 0.7mm	商品コード 92340 422×255mm 板厚 0.7mm
—	—	—	—	—	—	商品コード 93342 422×254mm 深さ 65mm／板厚 0.7mm
—	—	—	—	—	—	—
商品コード 87140 266×165mm 板厚 0.7mm	商品コード 87160 177×163mm 板厚 0.7mm	—	商品コード 87190 176×108mm 板厚 0.7mm	—	—	—

※生産ロット毎に±2mm程度の誤差が生じます。

ホテルパンサイズ シートパンバリエーション

オーブン、スチームコンベクション用のシートパンとして 1/1、2/3サイズが新登場。材質はアルミ+フッ素樹脂コーティングとSUS304ステンレス製の2仕様となります。

アルミ波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様

アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)ーMg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。

油溜め用深溝
余分な油を流しこむ為、
焦げ付かずきれいな焼色
がつきます。

NEW

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
94111	1/1	531×328	20	1.0
94123	2/3	353×327	20	1.0

アルミホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様

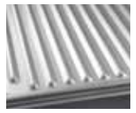
アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)ーMg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。

NEW

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
94110	1/1×25	531×328	25	1.0
94230	2/3×25	353×327	25	1.0

ステンレス波型ホテルパン SUS304ステンレス

※オプション
スーパーセラミックコーティング



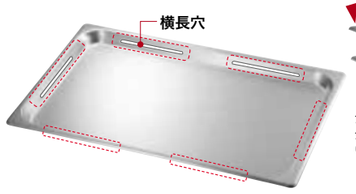
NEW

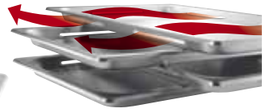
商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
94011	1/1	531×328	20	0.8
94023	2/3	353×327	20	0.7

ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス

参考商品

横長穴





食洗機から取り出した後の乾燥時・収納時に全サイドの横長穴から空気が通り、乾きやすい仕様です。

NEW

深型にも対応

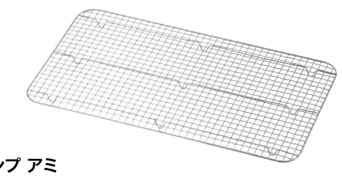
サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
1/1× 25	531×328	25	0.7
1/1× 40	531×328	40	0.7
1/1× 65	531×328	65	0.7
1/1×100	531×328	100	0.7
1/1×150	531×328	150	0.8

ホテルパン 目皿

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	板厚 ㎜
96110	1/1	474×270	0.7
96230	2/3	298×270	0.7
96120	1/2	270×207	0.7
96130	1/3	273×123	0.7

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	板厚 ㎜
96140	1/4	210×108	0.7
96160	1/6	123×110	0.7
96190	1/9	140× 74	0.7
NEW 96290	2/9	272× 70	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)



クリンプ アミ

商品コード	サイズ	外寸 ㎜
97110	1/1	470×270×19
97230	2/3	297×270×19
97120	1/2	270×207×19
97130	1/3	268×122×19

商品コード	サイズ	外寸 ㎜
97140	1/4	210×108×19
97160	1/6	120×107×19
97190	1/9	133× 72×19

材質／SUS304(18-8ステンレス)

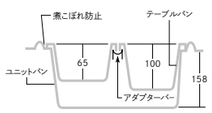
ユニットパンシリーズ

L1/2サイズ
※L1/12ホテルパンは
6個収納できます。

1/1サイズ

アダプターバー使用例

例:深さ158㎜を使用の場合



ユニットパン

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
99114	1/1	562×358	108	0.8	15.0
99116	1/1	562×358	158	0.8	23.9
99244	L1/2	562×179	108	0.8	6.4
99246	L1/2	562×179	158	0.8	9.4

材質／SUS304(18-8ステンレス)

ホテルパン アダプターバー

商品コード	品番	サイズ
96500	AD-500(大)	530用
96300	AD-300(小)	327用

材質／SUS304(18-8ステンレス)

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

穴明(あなあき)ホテルパンシリーズ

2100シリーズ同様
アンチジャム機能追加

積み重ねOK!

穴明ホテルパン

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ ㎜	板厚 ㎜
95110	1/1	531×328	25※	0.7
95111			40※	0.7
95112			65	0.7
95114			100	0.7
95116			150	0.8
95230	2/3	353×327	25※	0.7
95231			40※	0.7
95232			65	0.7
95234			100	0.7

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ ㎜	板厚 ㎜
95120	1/2	325×262	25※	0.7
95121			40※	0.7
95122			65	0.7
95124			100	0.7
95126			150	0.7

※底のみ穴明(φ4×8ピッチ)
材質／SUS304(18-8ステンレス)

穴明ホテルパンII

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ ㎜
83110	1/1	530×328	25※
83111			40※
83112			65
83114			100
83120	1/2	326×267	25※
83121			40※
83122			65
83124			100

テーブルパンII同構造です。
※底のみ穴明(φ4×8ピッチ)
材質／SUS304(18-8ステンレス)

穴明ホテルパンII フック付

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ ㎜
87511	1/1	530×328	40※
87512			65
87514			100
87521	1/2	326×267	40※
87522			65
87524			100

※底のみ穴明(φ4×8ピッチ)
材質／SUS304(18-8ステンレス)

付属品 (深さ100㎜以上のものに使用可)

ホテルパン ダブルパン しきり付中子

商品コード	サイズ	外寸 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜
94112	1/1	530×327	65	0.7
94122	1/2	327×265	65	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

1/1サイズ専用

イージーミキシングプレート

商品コード	サイズ	板厚 ㎜
98114	深さ100㎜用	0.7
98116	深さ150㎜用	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

サイドホルダー小
(トング等ホルダー)

サイドホルダー大
(ポテトスクープが丁度入る大きさです。)

小
トング収納例

大
深さ150用ポテトスクープ使用例

ホテルパン サイドホルダー

商品コード	サイズ	内寸 ㎜
98311	大	230×65×95
98211	小	140×65×80

材質／SUS304(18-8ステンレス)

特注加工見本例

現場の要望に応じて自社製品の追加仕様や付属品の加工を承ります。
詳しい寸法図がWEBサイト上でご確認いただけます。

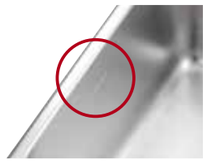
スーパーセラミック コーティング加工

フッ素加工

排水穴 & 水位線加工

当社ホテルパンは超音波洗浄機の水槽として多くのメーカーの機種に使用されています。
当社の底を張らせて絞る加工法は超音波洗浄機の共振性を高め洗浄力がアップするという評価を得ています。

絞り技術により加工中のステンレスへの負担をかけないようにしているため、超音波洗浄のような環境下でも耐久性に優れるという評価を頂いております。



水位線加工

フック付加工

標準仕様のフック位置とは
別の位置の取付が可能

取手付加工

ユニットパンに取手の
取付が可能

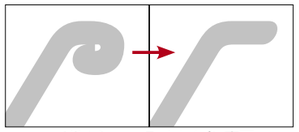
※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

角バット“フラットエッジ”タイプ

定番の角バットを市場のニーズに合わせて
仕様変更しました。

●フチ(エッジ)がフラット、かつ長い
従来のフチ巻タイプからフラットタイプに変更。持ちやすくゴミがたまりにくくなり、使い勝手が向上。

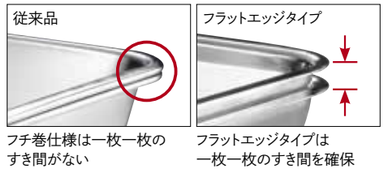
●材料を厚くして強度をアップ。歪みを防止
フチ巻構造によって強度を確保していた従来のバットよりも板厚を上げ、フラットフチを長くし、強度を確保。歪みを防止します。


フチ巻から → フラットタイプに変更

●コーナーの段加工(スタッキングの際のはまり込み防止)
コーナーに段加工を施し、スタッキングの際に、はまり込んで外れにくくなる事を防止します。

コーナーに段

【スタッキング 比較】
一枚一枚に一定のすき間を確保し、はまりこみを防止する。



フチ巻仕様は一枚一枚のすき間がない
フラットエッジタイプは一枚一枚のすき間を確保

角バット フラットエッジタイプ 意匠登録 第1418797号

商品コード	品名	外寸 ㎜	内寸 ㎜	高さ(深さ) ㎜	板厚 ㎜
60530	**30枚取**	176×217	158×200	30	0.6
60521	**21枚取**	205×255	188×238	38	0.6
60518	**18枚取**	213×273	195×255	40	0.7
60515	**15枚取**	235×301	217×283	45	0.7
60512	**12枚取**	256×326	238×308	50	0.7
60510	**10枚取**	359×274	340×255	60	0.7
60508	**8枚取**	412×298	393×279	65	0.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)

**電解研磨は白クリーム系食材のストックでも
黒ずみを抑える事ができます。**

NEW

角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上

商品コード	品名	外寸 ㎜	内寸 ㎜	高さ(深さ) ㎜	板厚 ㎜
60630	**30枚取**	176×217	158×200	30	0.6
60621	**21枚取**	205×255	188×238	38	0.6
60618	**18枚取**	213×273	195×255	40	0.7
60615	**15枚取**	235×301	217×283	45	0.7
60612	**12枚取**	256×326	238×308	50	0.7
60610	**10枚取**	359×274	340×255	60	0.7
60608	**8枚取**	412×298	393×279	65	0.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)

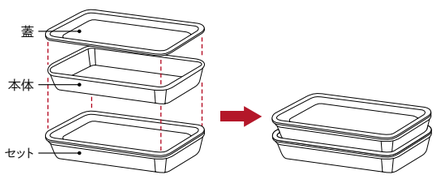
※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

※電解研磨仕上の特長については下記を参照ください。

角バット“フラットエッジ”タイプ 蓋

従来の外蓋式から形状を変更しました。
同サイズの本体の底が蓋の溝にピッタリ合い、重ねて収納できます。

蓋天面のくぼみに本体底がピッタリ収まるので、
安定してスタッキングする事ができます。



食材のストックにも

NEW

角バット フラットエッジタイプ 蓋

商品コード	品名	外寸 ㎜	板厚 ㎜
61530	**30枚取**	223×182	0.6
61521	**21枚取**	264×214	0.6
61518	**18枚取**	280×220	0.7
61515	**15枚取**	308×242	0.7
61512	**12枚取**	336×265	0.7
61510	**10枚取**	368×283	0.7
61508	**8枚取**	425×310	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

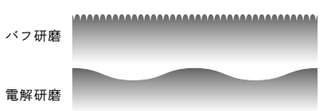
※生産ロット毎に±1㎜程度の誤差が生じます。

参考　ステンレス表面の後処理加工　研磨加工

通常使用されているステンレス商品のきれいなシルバー色は製品を成型後、表面が磨かれている、研磨されているからです。鏡面・つや消しなど仕上げに違いはありますがプレス、スピニングなどステンレスを加工した場合どうしても表面にしわ・あれや変色などが起こります。そのため最終的な形状に加工後、表面を研磨し、しわ・あれを平滑化させたり変色箇所を従来のシルバー色に戻す必要があります。

物理的研磨＝バフ研磨加工

直接金属表面を切削・摩耗させる事で表面を平滑化させます。通常はバフと呼ばれる布、皮、ウレタン、ゴムなど柔らかい素材に研磨剤(砥粒)を塗布し、回転させながら製品を研磨します。「バフがけ」とも呼ばれます。砥粒には酸化クロムやアルミナを材料とするものが使われます。砥粒による切削効果により研磨面に光沢が得られるのです。



電解研磨

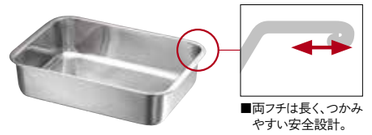
物理的研磨では金属表面を切削、磨耗、変形させる事で平滑化を行いますが、電解研磨の場合は電気化学的に行います。

どちらの研磨も平滑ですが、電子顕微鏡レベルで表面を観察すると物理的研磨の凹凸は数μm(マイクロメートル・1㎜の1/1000)、一方電解研磨は数10μmと数十倍大きくなっています。この適度な凹凸の大きさが残留物を残しにくくし、より汚れにくいと言えます。(電解研磨の方がより凹凸が大きくなだらかであるとイメージしてください。)

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

DUバット(深型フチ長バット)

特長　**●つかみやすさ、持ち運びを考慮して両フチを長く設計致しました。**
●深型タイプですので、量の多い材料の保存などに最適です。


■両フチは長く、つかみやすい安全設計。

バットアミ使用イメージ

DUバット

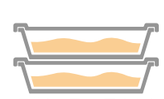
商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
78017	**17型**	110×165× 65	0.5
78019	**19型**	125×185× 67	0.5
78021	**21型**	135×205× 70	0.5
78023	**23型**	155×230× 73	0.6
78026	**26型**	175×260× 75	0.6
78029	**29型**	190×285× 80	0.6
78032	**32型**	215×315× 83	0.6
78034	**34型**	235×340× 86	0.6
78038	**38型**	255×375× 89	0.7
78041	**41型**	275×410× 92	0.7
78045	**45型**	300×450× 95	0.7
78049	**49型**	330×490×115	0.7
78053	**53型**	360×530×120	0.8
78059	**59型**	390×585×125	0.8

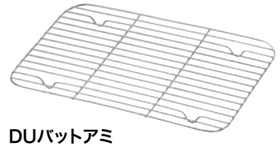
材質／SUS304(18-8ステンレス)

DUバット 蓋

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
78117	**17型**	118×172	0.5
78119	**19型**	134×192	0.5
78121	**21型**	145×212	0.5
78123	**23型**	162×237	0.5
78126	**26型**	182×267	0.6
78129	**29型**	200×295	0.6
78132	**32型**	223×325	0.6
78134	**34型**	248×355	0.6
78138	**38型**	270×392	0.6
78141	**41型**	290×425	0.7
78145	**45型**	309×460	0.7
78149	**49型**	339×500	0.7
78153	**53型**	375×543	0.7
78159	**59型**	405×598	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)


■蓋を使用して同サイズのスタッキングが可能



DUバットアミ

商品コード	品名	サイズ ㎜
78217	**17型**	87×132×11
78219	**19型**	99×152×11
78221	**21型**	109×164×11
78223	**23型**	130×190×11
78226	**26型**	144×216×11
78229	**29型**	165×245×11
78232	**32型**	185×273×11
78234	**34型**	200×305×11
78238	**38型**	215×325×11
78241	**41型**	240×355×11
78245	**45型**	264×398×11
78249	**49型**	289×432×11
78253	**53型**	325×477×11
78259	**59型**	347×520×11

材質／SUS304(18-8ステンレス)

スタンダード　角バットシリーズ

●豊富なサイズバリエーションで効率の良い収納が可能。
●同サイズでスタッキング可能。

■蓋を使用して同サイズのスタッキングが可能

角バット蓋

角バット

深型角バット

角バット

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
60040	**40枚取**	129×159× 26	0.5
60036	**36枚取**	139×186× 30	0.5
60030	**30枚取**	172×214× 30	0.5
60021	**21枚取**	204×254× 38	0.5
60018	**18枚取**	206×268× 41	0.6
60015	**15枚取**	230×298× 46	0.6
60012	**12枚取**	256×324× 51	0.6
60010	**10枚取**	269×355× 61	0.6
60008	**8枚取**	292×408× 65	0.7
60006	**6枚取**	336×483× 82	0.7
60004	**4枚取**	370×552× 99	0.7
60003	**3枚取**	414×637×118	0.8

材質／SUS304(18-8ステンレス)

深型角バット

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
62040	**40枚取**	129×159× 71	0.6
62036	**36枚取**	139×186× 75	0.6
62030	**30枚取**	172×214× 79	0.6
62021	**21枚取**	204×254× 82	0.6
62018	**18枚取**	206×268× 84	0.7
62015	**15枚取**	230×298× 88	0.7
62012	**12枚取**	256×324× 89	0.7
62010	**10枚取**	269×355× 91	0.7
62008	**8枚取**	292×408×104	0.7
62006	**6枚取**	336×483×107	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)
＝当社オリジナル深型仕様＝

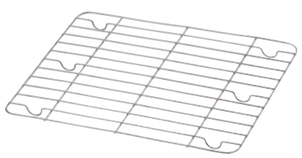
角バット 蓋

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
60140	**40枚取**	128×158	0.5
60136	**36枚取**	145×190	0.5
60130	**30枚取**	178×212	0.5
60121	**21枚取**	204×256	0.5
60118	**18枚取**	210×272	0.6
60115	**15枚取**	233×298	0.6
60112	**12枚取**	262×330	0.6
60110	**10枚取**	275×360	0.6
60108	**8枚取**	300×412	0.6
60106	**6枚取**	342×485	0.6
60104	**4枚取**	560×380	0.7
60103	**3枚取**	650×425	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

角バットアミシリーズ

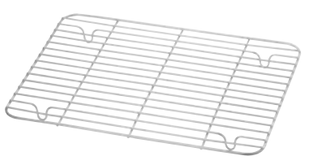
角バットアミ
丈夫な強い脚!!
従来品で最も変形が多い『脚』部を独特の構造で強化。
サイズによっては『脚』の数を増やし、強度と安定感のある構造。



角バットアミ

商品コード	品名	サイズ ㎜
60230	**30枚取**	135×175×11
60221	**21枚取**	165×210×11
60218	**18枚取**	169×228×11
60215	**15枚取**	194×256×11
60212	**12枚取**	212×284×11
60210	**10枚取**	224×305×11
60208	**8枚取**	245×360×11
60206	**6枚取**	280×425×11

材質／SUS304(18-8ステンレス)



角バットアミ細目

商品コード	品名	サイズ ㎜
60330	**30枚取**	142×180×11
60321	**21枚取**	172×222×17
60318	**18枚取**	180×240×17
60315	**15枚取**	195×260×17
60312	**12枚取**	215×285×17
60310	**10枚取**	230×312×17
60308	**8枚取**	250×363×17
60306	**6枚取**	285×430×17
60304	**4枚取**	310×490×17
60303	**3枚取**	340×563×17

材質／SUS304(18-8ステンレス)

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

角バット バリエーション

浅型角バット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm	深さの比較 角バット	深さの比較 深型角バット
59021	**21枚取**	204×254×32	0.5	38mm	82mm
59018	**18枚取**	206×268×35	0.6	41mm	84mm
59015	**15枚取**	230×298×35	0.6	46mm	88mm
59012	**12枚取**	256×324×40	0.6	51mm	89mm
59010	**10枚取**	269×355×40	0.6	61mm	91mm
59008	**8枚取**	292×408×40	0.6	65mm	104mm
59006	**6枚取**	336×483×45	0.7	82mm	107mm
59004	**4枚取**	370×552×60	0.7	99mm	—
59003	**3枚取**	414×637×60	0.8	118mm	—

材質／SUS304(18-8ステンレス)

パンチバット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
60430	**30枚取**	172×214×25	0.6
60421	**21枚取**	204×254×32	0.6
60415	**15枚取**	230×298×35	0.6
60412	**12枚取**	256×324×40	0.6
60410	**10枚取**	269×355×40	0.6
60408	**8枚取**	292×408×40	0.7
60406	**6枚取**	336×483×45	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

＝浅型角バットと同じ深さ＝

水切バット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm	深さの比較 角バット	深さの比較 深型角バット
59521	**21枚取**	204×254×32	0.5	38mm	82mm
59518	**18枚取**	206×268×35	0.6	41mm	84mm
59515	**15枚取**	230×298×35	0.6	46mm	88mm
59512	**12枚取**	256×324×40	0.6	51mm	89mm
59510	**10枚取**	269×355×40	0.6	61mm	91mm
59508	**8枚取**	292×408×40	0.6	65mm	104mm
59506	**6枚取**	336×483×45	0.7	82mm	107mm
59504	**4枚取**	370×552×60	0.7	99mm	—
59503	**3枚取**	414×637×60	0.8	118mm	—

材質／SUS304(18-8ステンレス)

＝浅型角バットと同じ深さ＝

穴明角バット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
61036	**36枚取**	139×186×30	0.5
61030	**30枚取**	172×214×30	0.5
61021	**21枚取**	204×254×38	0.5
61018	**18枚取**	206×268×41	0.5
61015	**15枚取**	230×298×46	0.6
61012	**12枚取**	256×324×51	0.6
61010	**10枚取**	269×355×61	0.6
61008	**8枚取**	292×408×65	0.7
61006	**6枚取**	336×483×82	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

＝角バットと同じ深さ＝

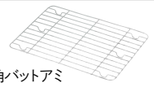
角バットシリーズ組み合わせ例

用途に合わせた組み合わせが可能

角バット蓋

組み合わせ例 浅型タイプは（蓋をして）何枚も重ねる場合、スペース効率が良くなります。角バット、深型角バットにお湯や氷水を入れて重ねれば、湯煎、冷却、保温に利用できます。

＋



角バットアミ
※写真は細目角バット網

水切バット

パンチバット

浅型角バット

＋

角バット

深型角バット

特注加工

フッ素コーティング加工

離形性向上のため、フッ素コーティング致します。

取手取り付け加工

運搬用として用途に応じた取手の加工を承ります。

特注付属品加工例

現場環境に応じた追加仕様や付属品の加工を承ります。各種ホルダーでバットの上部・サイドのスペースを有効に活用できます。

大型サイドホルダー

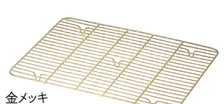
サイドホルダー 大
（ポテトスクープが丁度入る大きさです。）

サイドホルダー 小
（トング等ホルダー）

金メッキ加工

金メッキ
角型バット+バットアミセット

金メッキ
ケーキバット



金メッキ
バットアミ

金メッキ
角型バット

金メッキ
深型角バット

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

シートパンシリーズ

アルミ天板

NEW

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
64700	**フレンチ**	600×400×25	1.2
64706	**6取**	530×380×25	1.2

アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)—Mg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。

アルミ天板 フッ素コーティング

NEW

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
64710	**フレンチ**	600×400×25	1.2
64716	**6取**	530×380×25	1.2

アルミ波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様

アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)—Mg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。

油溜め用深溝
余分な油を流しこむ為、焦げ付かずきれいな焼色がつきます。

NEW

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94111	**1/1**	531×328	20	1.0
94123	**2/3**	353×327	20	1.0

アルミホテルパン フッ素樹脂コーティング 仕様

アルミニウム合金(#5052)使用
Al(アルミニウム)—Mg(マグネシウム)系
耐食性に優れています。

NEW

商品コード	サイズ mm	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94110	**1/1×25**	531×328	25	1.0
94230	**2/3×25**	353×327	25	1.0

ステンレス波型ホテルパン SUS304ステンレス

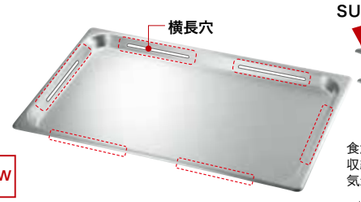
※オプション
スーパーセラミックコーティング

NEW

商品コード	サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
94011	**1/1**	531×328	20	0.8
94023	**2/3**	353×327	20	0.7

ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス

参考商品



食洗機から取り出した後の乾燥時・収納時に全サイドの横長穴から空気が通り、乾きやすい仕様です。

NEW

深型にも対応

サイズ	外寸 mm	深さ(高さ) mm	板厚 mm
1/1× 25	531×328	25	0.7
1/1× 40	531×328	40	0.7
1/1× 65	531×328	65	0.7
1/1×100	531×328	100	0.7
1/1×150	531×328	150	0.8

ケーキバット

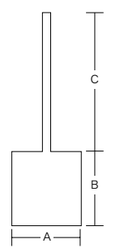
商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
64030	**30番**	155×220×16	0.5
64021	**21番**	200×290×20	0.6
64015	**15番**	235×320×20	0.6
64012	**12番**	250×350×20	0.6
64010	**10番**	290×370×25	0.6
64008	**8番**	320×420×25	0.6
64006	**6番**	375×475×25	0.6
64005	**5番**	415×510×26	0.7
64004	**4番**	450×560×26	0.7

材質／SUS430(18-0ステンレス)

ピザシャベル各種

ジュラルミン製［シャベル部］
耐久性に優れます。

大　中　中 アルミ取手



ピザシャベル

商品コード	品名	サイズ(A×B) mm	柄長(C) mm
20102	**ピザシャベル 大**	210×245	515
20101	**ピザシャベル 中**	172×240	515
20103	**ピザシャベル 中アルミ取手**	172×240	250

材質／シャベル部：ジュラルミン

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

NSSC180／19-0 クロムステンレスシリーズ JIS規格 SUS430J1L相当

NSSC180／19-0ステンレス
新日鐵住金ステンレス材使用

●19-0ステンレス(SUS430J1L)
約19%のクロムを含んでいてその他、銅(Cu)やニオブ(Nb)などの成分を含有させて耐食性に加え、加工性の向上も狙った鋼種です。耐食性に関してはSUS304とほぼ同程度を誇ります。
JIS規格としてはSUS430J1Lに相当します。中でも当社は主に新日鐵住金ステンレス製のNSSC180を使用しています。
金型の改良とプレス圧を何段階にも分けて深型・異形製品のラインアップを拡充しました。
SUS304と同等の耐食性を誇る一方、磁性のあるクロムステンレスのためIH対応の鍋、そして運搬容器としても最適な鋼種です。

●SUS304(18-8)のようなニッケル系ステンレスは以前LMEニッケル相場の影響を受け、大幅な価格の高騰が起こりました。今後もまたそのような事が起こる可能性があるため、市場相場の影響を受けにくいこのクロムステンレスを使用したラインアップの拡充に取り組んで参ります。

新日鐵住金ステンレス株式会社による
NSSC180／19-0ステンレスと
各種ステンレス鋼板の複合サイクル腐食(CCT)試験結果

<CCT試験条件>
・表面状態 ⇒ #600全面研磨
・1サイクル条件 ⇒ 人工海水*噴霧(35℃、4hr)→ 乾燥(60℃、2hr)→ 湿潤(50℃、相対湿度95%、2hr)
・塩害地域の屋外曝露2年後の外観に概ね相当するのが12サイクル
(SUS304の錆が目立ってくる条件)

*)人工海水:海水成分を模擬し、人工的に作成した市販薬品を所定濃度に溶解した塩化物主体の水溶液。熱帯魚飼育用海水にも使用されており、塩化ナトリウムを主成分に、塩化マグネシウム、塩化カルシウム等を加えている。

<CCT12サイクル>

NSSC180	SUS304	21Cr-Ti	SUS430

NSSC180(SUS430J1L)は、
SUS304、21Cr-Ti鋼とほぼ同程度の耐食性を示す

※この資料は新日鐵住金ステンレス㈱の御協力を得て同社パンフレットのデータをそのまま抜粋して掲載したものです。

角バット

●豊富なサイズバリエーションで効率の良い収納が可能。
●同サイズでスタッキング可能。

19-0 角バット

商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
62140	40枚取 手 札 判	129×159×26	0.5
62136	36枚取 カード判	139×186×30	0.5
62130	30枚取 キャビネ	172×214×30	0.5
62121	21枚取	204×254×38	0.5
62118	18枚取	206×268×41	0.6
62115	15枚取	230×298×46	0.6
62112	12枚取	256×324×51	0.6
62110	10枚取	269×355×61	0.6
62108	8枚取	292×408×65	0.7
62106	6枚取	336×483×82	0.7

プロデンジ 蓋

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
42115	15	42136	36
42118	18	42139	39
42121	21	42142	42
42124	24	42145	45
42127	27	42148	48
42130	30	42154	54
42133	33		

キッチンポット

19-0 内蓋式キッチンポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
72308	8	80	0.6	0.4
72309	9	90	0.6	0.6
72310	10	100	0.6	0.7
72312	12	120	0.6	1.3
72314	14	140	0.6	2.1
72316	16	160	0.6	3.2
72318	18	180	0.7	4.5
72320	20(手付)	200	0.7	6.2
72322	22(手付)	220	0.7	8.3
72324	24(手付)	240	0.7	10.8
72326	26(手付)	260	0.7	13.7
72328	28(手付)	280	0.7	15.0
72330	30(手付)	300	0.7	21.0

レードル

19-0 レードル

商品コード	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
56036	36	50	245
56054	54	58	245
56090	90	76	265
56144	144	90	295
56180	180	95	295
56270	270	110	300
56360	360	115	315

材質／NSS442M3／19-0ステンレス
(JIS規格 SUS430J1L相当)

※こちらの商品は、日新製鋼㈱の19-0ステンレスSUS430J1L規格)のNSS442M3を使用しています。
※サイズは今後も増やす予定です。

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

19-0クロムステンレス製 IH対応 角型給食缶

現場で求められている要素、現在の丸型給食缶での不満点をすべて解決した角型、スタッキングIH対応 給食缶(パチン錠付運搬容器)です。丸型で好評なプッシュ式空気注入機能も付いています。

シリコーンパッキン付密閉容器のため加熱の際、直火・電磁調理器に関わらず、必ず蓋は外してください。

パチン錠のバネはφ1.4㎜と太く、高い耐久性を誇ります。

蓋の上に載せられるようにパチン錠を新規に開発。パチン錠の受けを蓋フチ部分に付けて蓋上面をフラットにしてスタッキングを可能にしました。

●目盛付 & Wハンドル
持ちやすく安定しているWハンドル仕様。
大型サイズは2人での運搬にも適しています。
目盛付仕様でケータリングにも最適です。

平成25年度
ジャパン・ツバメ・インダストリアル
デザインコンクール
経済産業省
中小企業庁長官賞 受賞

19-0 IH対応スタッキング角型給食缶 NEW

商品コード	サイズcm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
57418	18	175	1.2	5.2
57420	20	195	1.2	7.0
57422	22	215	1.2	9.4
57424	24	235	1.2	12.2
57427	27	265	1.2	17.5
57430	30	295	1.2	24.0

シリコーンゴムパッキン　耐熱温度:-60℃～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

(角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン NEW

商品コード	サイズcm
57618	18
57620	20
57622	22
57624	24
57627	27
57630	30

材質／シリコーンゴム
耐熱温度:-60℃～200℃

19-0クロムステンレス製 IH対応 スタッキング 給食缶

●スタッキング可能
蓋の上に載せられるようにパチン錠を新規に開発。
パチン錠の受けを蓋フチ部分に付けて蓋上面をフラットにしてスタッキングを可能にしました。

●空気注入式蓋ツマミ
大好評を得ている機能を採用。
スタッキング機能との両立を目指し蓋も専用開発されました。

●目盛付　目盛付仕様でケータリングにも最適です。

●IH対応
耐食性に優れる19-0クロムステンレスで加工
シリコーンパッキン付密閉容器のため加熱の際、直火・電磁調理器に関わらず、必ず蓋は外してください。

●超厚底構造　耐久性があり変形に強いです。

スタッキングの要望を叶えました!

19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 NEW

商品コード	サイズ cm	深さ mm	蓋付(高さ) mm	底板厚 mm	容量 ℓ
57916	16	160	170	1.5	3.1
57918	18	180	190	1.5	4.4
57921	21	210	220	1.5	7.0
57924	24	240	250	2.0	10.0
57927	27	270	280	2.0	15.0
57930	30	300	310	2.0	20.0
57933	33(両手)	330	340	2.0	27.0

シリコーンゴムパッキン　耐熱温度:-60℃～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます。

19-0 スタッキング給食缶用 シリコーンゴムパッキン NEW

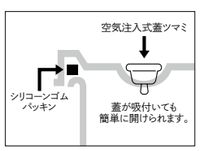
商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
57816	16	57827	27
57818	18	57830	30
57821	21	57833	33
57824	24		

材質／シリコーンゴム
耐熱温度:-60℃～200℃

19-0クロムステンレス製 IH対応 給食缶

電磁調理器にそのままかけられる!
※加熱の際、直火、電磁調理器に関わらず必ず蓋は外してください。

止め金具付運搬容器
●空気注入式蓋ツマミ構造
蓋がすぐに開けられる!
●超厚底構造
●目盛付



3ヶ所の止め金具付

〈構造上の特長〉
● 安全性と密閉性に優れています。空気注入式蓋ツマミ構造の蓋で本体に吸付いてもそこから空気を注入して簡単に蓋が取り外せます。
● 超厚底構造(1.5～2.0㎜)で手荒な扱いにも充分な耐久性を誇り国内はもとより海外の厨房・給食設備で使用されています。
● 3ヶ所の止め金具で蓋を固定するため輸送運搬に便利。
蓋に環境ホルモンの影響が少ないシリコーンゴム製パッキンを使用。
● ステンレス製／超厚底の耐久性のある構造のため食品以外の業種の運搬容器としても使用されています。

19-0 IH対応給食缶

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	蓋付(高さ) mm	底板厚 mm	蓋板厚 mm	容量 ℓ
57316	16	160	170	1.5	0.7	3.1
57318	18	180	190	1.5	0.7	4.4
57321	21	210	220	1.5	0.7	7.0
57324	24	240	250	2.0	0.8	10.0
57327	27	270	280	2.0	0.8	15.0
57330	30	300	310	2.0	0.8	20.0
57333	33(両手)	330	340	2.0	0.8	27.0

シリコーンゴムパッキン　耐熱温度:-60℃～200℃
ALL HEAT SOURCE 電気・ガス火・電磁調理器等のあらゆる熱源にも対応できます

シリコーンゴムパッキン

商品コード	サイズ cm	商品コード	サイズ cm
57216	16	57227	27
57218	18	57230	30
57221	21	57233	33
57224	24		

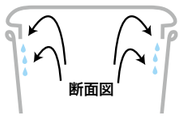
材質／シリコーンゴム
耐熱温度:-60℃～200℃

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

SUS304(18-8)キッチンポット

構造上の特長

内蓋式



内蓋式構造で、液(蒸気となって)が外に漏れにくい。

底押し

底が押してある構造で安定しています。(まわりにくい・倒れにくい)

蓋フック

蓋裏のフックを利用すれば、ポットのフチに引っ掛け可能。

カール取手

手付の取手は平板ではなく、完全カールの円筒型でつかみやすく、持ち運びやすい。

内蓋式キッチンポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ	商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ	商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
72007	**7**	70	0.6	0.3	72015	**15**	150	0.6	2.6	72026	**26**(手付)	260	0.7	13.7
72008	**8**	80	0.6	0.4	72016	**16**	160	0.6	3.2	72028	**28**(手付)	280	0.7	15.0
72009	**9**	90	0.6	0.6	72017	**17**	170	0.7	3.8	72030	**30**(手付)	300	0.7	21.0
72010	**10**	100	0.6	0.7	72018	**18**	180	0.7	4.5	72033	**33**(手付)	330	0.8	28.2
72011	**11**	110	0.6	1.0	72019	**19**	190	0.7	5.3	72036	**36**(手付)	360	0.8	36.6
72012	**12**	120	0.6	1.3	72020	**20**(手付)	200	0.7	6.2	72040	**40**(手付)	400	0.9	50.2
72013	**13**	130	0.6	1.7	72022	**22**(手付)	220	0.7	8.3	72045	**45**(手付)	450	0.9	70.0
72014	**14**	140	0.6	2.1	72024	**24**(手付)	240	0.7	10.8	72050	**50**(手付)	500	1.0	99.0

材質／SUS304(18-8ステンレス)

深型角キッチンポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
76008	**8**	80	0.6	0.46
76009	**9**	90	0.6	0.70
76010	**10**	100	0.6	0.90
76011	**11**	110	0.6	1.20
76012	**12**	120	0.6	1.60
76013	**13**	130	0.6	2.00
76014	**14**	140	0.6	2.50
76015	**15**	150	0.6	3.00
76016	**16**	160	0.7	3.70
76018	**18**	180	0.7	5.50
76020	**20**(手付)	200	0.7	7.50
76022	**22**(手付)	220	0.7	10.30
76024	**24**(手付)	240	0.7	13.70
76027	**27**(手付)	270	0.8	19.00
76030	**30**(手付)	300	0.8	26.00

材質／SUS304(18-8ステンレス)

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

浅型角キッチンポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
77008	**8**	40	0.6	0.25
77009	**9**	45	0.6	0.40
77010	**10**	50	0.6	0.50
77011	**11**	55	0.6	0.70
77012	**12**	60	0.6	0.85
77013	**13**	65	0.6	1.00
77014	**14**	70	0.6	1.40
77015	**15**	75	0.6	1.80
77016	**16**	80	0.7	2.10
77018	**18**	90	0.7	2.80
77020	**20**	100	0.7	3.90

材質／SUS304(18-8ステンレス)

キッチンポット 蓋(フック付)

商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm	商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm	商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm
72107	**7**	0.6	72116	**16**	0.6	72130	**30**	0.7
72108	**8**	0.6	72117	**17**	0.6	72133	**33**	0.7
72109	**9**	0.6	72118	**18**	0.6	72136	**36**	0.8
72110	**10**	0.6	72119	**19**	0.6	72140	**40**	0.8
72111	**11**	0.6	72120	**20**	0.6	72145	**45**	0.8
72112	**12**	0.6	72122	**22**	0.7	72150	**50**	0.9
72113	**13**	0.6	72124	**24**	0.7			
72114	**14**	0.6	72126	**26**	0.7			
72115	**15**	0.6	72128	**28**	0.7			

材質／SUS304(18-8ステンレス)

角キッチンポット 蓋(フック付)

商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm	商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm	商品コード	サイズ cm	蓋板厚 mm
76108	**8**	0.6	76113	**13**	0.6	76120	**20**	0.7
76109	**9**	0.6	76114	**14**	0.7	76122	**22**	0.7
76110	**10**	0.6	76115	**15**	0.7	76124	**24**	0.7
76111	**11**	0.6	76116	**16**	0.7	76127	**27**	0.7
76112	**12**	0.6	76118	**18**	0.7	76130	**30**	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

特注加工例

お客様の用途に応じた
特注加工承ります

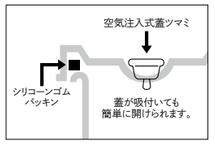
蛇口取付加工

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

SUS304(18-8) 給食缶
(止め金具付運搬容器)

●空気注入式蓋ツマミ構造
蓋がすぐに開けられる!
●超厚底構造
●目盛付

底部が超厚底になっている構造



3ヶ所の止め金具付

〈構造上の特長〉

- 安全性と密閉性に優れています。空気注入式蓋ツマミ構造の蓋で、本体に吸付いてもそこから空気を注入して簡単に蓋が取り外せます。
- 超厚底構造(1.5～2.0㎜)で手荒な扱いにも充分な耐久性を誇り、国内はもとより海外の厨房・給食設備で使用されています。
- 3ヶ所の止め金具で蓋を固定するため輸送運搬に便利。
  蓋に環境ホルモンの影響が少ないシリコーンゴム製パッキンを使用。
- ステンレス製／超厚底の耐久性のある構造のため、食品以外の業種の運搬容器としても使用されています。

33cm両手

【 スープ 種類別分量目安表 】

サイズ	容量 ℓ	ラーメンスープ	みそ汁・スープ
21	7.0	約19杯分	約 35～ 46杯分
24	10.0	約27杯分	約 50～ 66杯分
27	15.0	約41杯分	約 75～100杯分
30	20.0	約55杯分	約100～133杯分

給食缶

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	蓋付(高さ) mm	底板厚 mm	蓋板厚 mm	容量 ℓ
57016	**16**	160	170	1.5	0.7	3.1
57018	**18**	180	190	1.5	0.7	4.4
57021	**21**	210	220	1.5	0.7	7.0
57024	**24**	240	250	2.0	0.8	10.0
57027	**27**	270	280	2.0	0.8	15.0
57030	**30**	300	310	2.0	0.8	20.0
57033	**33**(両手)	330	340	2.0	0.8	27.0

材質／SUS304(18-8ステンレス)
シリコーンゴムパッキン　耐熱温度:-60℃～200℃

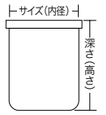
シリコーンゴムパッキン

商品コード	サイズ cm
57216	**16**
57218	**18**
57221	**21**
57224	**24**
57227	**27**
57230	**30**
57233	**33**

材質／シリコーンゴム
耐熱温度:-60～200℃

マリーポット

バターポット



マリーポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
73160	**10**	150	0.6	1.2

材質／SUS304(18-8ステンレス)

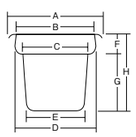
マリーポット 蓋

商品コード	サイズ cm
73100	**10**

バターポット

商品コード	サイズ cm	深さ(高さ) mm	板厚 mm	容量 ℓ
72610	**10**	100	0.6	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)



(単位:㎜)

インセット

商品コード	サイズ cm	容量 ℓ	A	B	C	D	E	F	G	H	板厚 mm
73118	**18**	4.0	185	168	157	178	140	60	150	210	0.7
73124	**24**	6.5	240	220	202	228	185	60	150	210	0.7
73129	**29**	10.7	290	267	252	283	235	60	150	210	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

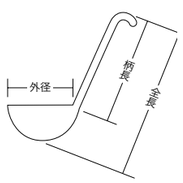
インセットヒンジ付蓋

商品コード	サイズ
73329	**29cm用**

※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

レードルシリーズ

18-8ステンレス製で新たにレードルを揃えました。
オールミラー仕上げ、柄を太く、長くして
更に扱いやすくしました。



レードル（30cc）　レードル（144cc）　レードル（180cc）　レードル（360cc）

リベット留めではなく
一体成型なので汚れ
が溜まりにくい。

レードル（18-8）

商品コード	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
50030	**30**	50	245
50036	**36**	50	245
50054	**54**	58	245
50090	**90**	76	265
50144	**144**	90	295
50150	**150**	90	295
50180	**180**	95	295
50200	**200**	95	295
50270	**270**	110	300
50360	**360**	115	315
50400	**400**	115	315
54540	**540**	130	315
51000	**1000**	155	385
51800	**1800**	195	490
50670	**縦口（70）**	105（長手側）	275
50770	**縦口穴明**	105（長手側）	275
50470	**横口（70）**	105（長手側）	275
50570	**横口穴明**	105（長手側）	275

材質／SUS304（18-8ステンレス）

レードル（18-0）

商品コード	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
54010	**10**	35	250
54020	**20**	45	250
54030	**30**	50	250
54036	**36**	50	250
54040	**40**	55	250
54050	**50**	60	250
54060	**60**	60	250
54070	**70**	65	250
54080	**80**	65	250
54090	**90**	80	250
54110	**100**	80	250
54145	**145**	90	275
54180	**180**	95	275
54270	**270**	110	310
54360	**360**	120	310

材質／SUS430（18-0ステンレス）

ワンピースレードル横口

商品コード	サイズ cc	外径 mm	全長 mm
5570	**70**	102（長手側）	380
5590	**90**	115（長手側）	405
5144	**144**	115（長手側）	445
5180	**180**	118（長手側）	483

材質／SUS304（18-8ステンレス）

レードルシリーズ　お玉・ターナー各種

共柄お玉　共柄穴明お玉　縦口レードル　縦口レードル穴明　横口レードル　横口レードル穴明

ターナー　スキンマー　ケーキターナー　コックフォーク　餃子返し

商品コード	品名	サイズ cc	外径 mm	柄長 mm
54001	**共柄お玉**	100	90	275
54002	**共柄穴明お玉**		90	275
54100	**縦口レードル**	70		275
54200	**縦口レードル穴明**			275
54300	**横口レードル**	70		275
54400	**横口レードル穴明**			275
54003	**共柄ターナー特大**			270
54004	**共柄ターナー大**			270
54005	**共柄スキンマー特大**			305
54006	**共柄スキンマー大**			265
54007	**ケーキターナー**			195
54008	**コックフォーク**			290
54009	**餃子返し**			195

材質／SUS430（18-0ステンレス）

調味料入バットシリーズ

中子

中子舟型

2ツ組

3ツ組

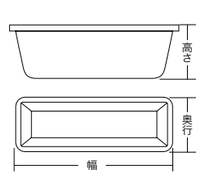
長4ツ組

5ツ組

田型4ツ組

田型6ツ組

調味料入れバット



商品コード	品名	サイズ mm	板厚 mm
63700	**中　子**	138×100×55	0.5
63701	**中子舟型**	138×100×55	0.5
63702	**2　ツ　組**	210×155×63	0.5
63703	**3　ツ　組**	320×155×63	0.5
63704	**長４ツ組**	415×155×63	0.5
63705	**5　ツ　組**	514×155×63	0.5
63714	**田型4ツ組**	293×210×63	0.5
63716	**田型6ツ組**	293×315×63	0.5

材質／SUS304（18-8ステンレス）

調味料入缶シリーズ

F（フリカケ）小　G（ゴマ）小　N（ノリ）小

S（Salt）小　P（Pepper）小　A（調味料）小

F（フリカケ）大　G（ゴマ）大　N（ノリ）大

S（Salt）大　P（Pepper）大　A（調味料）大

F（フリカケ）特中　G（ゴマ）特中　N（ノリ）特中

S（Salt）特中　P（Pepper）特中　A（調味料）特中

調味料缶（小）

商品コード	品名	サイズ mm	容量 cc
55031	**F 小**	55×80	150
55041	**G 小**	55×80	150
55051	**N 小**	55×80	150
55001	**S 小**	55×80	150
55011	**P 小**	55×80	150
55021	**A 小**	55×80	150

材質／SUS304（18-8ステンレス）

調味料缶（大）

商品コード	品名	サイズ mm	容量 cc
55032	**F 大**	73×95	330
55042	**G 大**	73×95	330
55052	**N 大**	73×95	330
55002	**S 大**	73×95	330
55012	**P 大**	73×95	330
55022	**A 大**	73×95	330

材質／SUS304（18-8ステンレス）

調味料缶（特中）

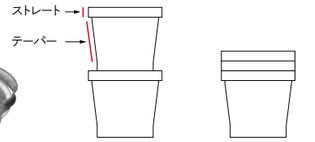
商品コード	品名	サイズ mm	容量 cc
55033	**F 特中**	73×135	500
55043	**G 特中**	73×135	500
55053	**N 特中**	73×135	500
55003	**S 特中**	73×135	500
55013	**P 特中**	73×135	500
55023	**A 特中**	73×135	500

材質／SUS304（18-8ステンレス）

ボール・カップシリーズ

スタッキングシリコーン付運搬バケット開発中

本体同士、蓋の上の積み上げ、どちらのスタッキングも可能に設計。



運搬時
本体と蓋もスタッキング

収納時
本体のスタッキング

バケット

商品コード	サイズ ℓ	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	上外径 ㎜
56010	**10**	230	1.5	300
56014	**14**	280	2.0	325

材質／SUS304(18-8ステンレス)

バケット蓋

商品コード	サイズ ℓ	板厚 ㎜
56110	**10用**	0.7
56114	**14用**	0.7

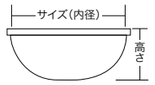
材質／SUS304(18-8ステンレス)

口付 計量カップ

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	容量 ℓ
74008	**8**	80	0.4
74010	**10**	100	0.7
74012	**12**	120	1.3
74014	**14**	140	2.1
74016	**16**	160	3.2
74018	**18**	180	4.5
74020	**20**	200	6.2

材質／SUS304(18-8ステンレス)

●パンチボールシリーズと組み合わせて使用する事が可能。



ミキシングボール

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	外径 ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
71011	**11**	50	120	0.5	0.3
71015	**15**	65	165	0.5	0.9
71018	**18**	80	195	0.6	1.3
71021	**21**	85	230	0.6	2.0
71024	**24**	100	260	0.6	3.1
71027	**27**	110	290	0.7	4.2
71030	**30**	115	320	0.7	5.5

材質／SUS304(18-8ステンレス)

洗面器

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
27032	**32**	75	0.6	3.5
27034	**34**	100	0.6	4.5

材質／SUS304(18-8ステンレス)

洗い桶

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 ℓ
28032	**32**	120	0.6	6.0

材質／SUS304(18-8ステンレス)

水杓子

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 cc
53012	**12.0**	60	0.5	500
53013	**13.5**	65	0.5	700
53014	**14.5**	70	0.5	1000
53016	**16.5**	75	0.5	1350

材質／本体：SUS304(18-8ステンレス)

料理杓子

商品コード	サイズ(外径) ㎜	底径 ㎜	深さ(高さ) ㎜	板厚 ㎜	容量 cc
52180	**小　85**	50	50	0.7	180
52270	**中　90**	55	60	0.7	270
52360	**大 100**	65	65	0.7	360

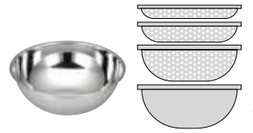
材質／本体：SUS304(18-8ステンレス)

パンチングシリーズ

業務用対応のため、板厚が厚く耐久性がある。

重ね合わせができる。
ミキシングボールをベースに同サイズは全て重ね合わせが可能。

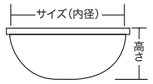
ベースのミキシングボール(11～30㎝)も板厚が厚く、とても耐久性があります。(プレス加工です。)



ミキシングボールも含め、同サイズは重ね合わせ可能。

パンチング材
ステンレスの1枚板に細かい穴をあけたメッシュ状ステンレス材です。
メッシュ寸法は1.5φ×3ピッチ(米粒が落ちない穴網)

足付
浅型と盆ざるの型は足付で水切れが良く、下ごしらえには便利で、使っているうちに歪んでしまう事もありません。



パンチボール

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	外径 ㎜	板厚 ㎜
70015	**15**	65	165	0.6
70018	**18**	75	195	0.6
70021	**21**	85	230	0.6
70024	**24**	100	260	0.6
70027	**27**	110	290	0.7
70030	**30**	115	325	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

浅型 パンチボール

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	外径 ㎜	板厚 ㎜
69015	**15**	50	165	0.6
69018	**18**	55	195	0.6
69021	**21**	65	230	0.6
69024	**24**	70	260	0.6
69027	**27**	75	290	0.7
69030	**30**	85	325	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

パンチざるそば型

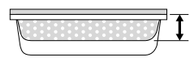
商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	外径 ㎜	板厚 ㎜
71415	**15**	18	165	0.6
71418	**18**	18	195	0.6
71421	**21**	18	230	0.6
71424	**24**	18	260	0.6
71427	**27**	18	290	0.7
71430	**30**	18	325	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

パンチ盆ざる型

商品コード	サイズ ㎝	深さ(高さ) ㎜	外径 ㎜	板厚 ㎜
71315	**15**	34	165	0.6
71318	**18**	34	195	0.6
71321	**21**	34	230	0.6
71324	**24**	34	260	0.6
71327	**27**	34	290	0.7
71330	**30**	34	325	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)



角バットより浅く、水切り用として使えます。

パンチバット

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
60430	**30枚取**	172×214×25	0.6
60421	**21枚取**	204×254×32	0.6
60415	**15枚取**	230×298×35	0.6
60412	**12枚取**	256×324×40	0.6
60410	**10枚取**	269×355×40	0.6
60408	**8枚取**	292×408×40	0.7
60406	**6枚取**	336×483×45	0.7

材質／SUS304(18-8ステンレス)

オルゴールケットル

オルゴールケットル

商品コード	容量 ℓ	底径 ㎜	板厚 ㎜
20023	**2.3**	205	0.6
20030	**3.0**	205	0.6
20035	**3.5**	205	0.6

材質／SUS304(18-8ステンレス)

エルム 卓上シリーズ

エルム
ニレの木でヨーロッパには大木になる種類があり、エルム（ELM）と呼ばれています。

コーヒーポット

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
67001	**1人用**	370	115	50	0.8
67002	**2人用**	460	140	70	0.9
67005	**5人用**	900	185	80	0.9
67008	**8人用**	1100	205	85	0.9

材質／SUS304（18-8ステンレス）

ティーポット

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
66001	**1人用**	370	110	65	0.8
66002	**2人用**	460	125	70	0.9
66005	**5人用**	900	140	85	0.9
66008	**8人用**	1100	155	90	0.9

材質／SUS304（18-8ステンレス）

セットトレーとの
組み合わせ使用例

シュガーポット

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
69005	**5人用**	280	90	65	0.9

材質／SUS304（18-8ステンレス）

クリームポット

商品コード	品名	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
68003	**3人用**	144	75	50	0.9
68005	**5人用**	280	90	60	0.9
68008	**8人用**	460	115	70	0.9

材質／SUS304（18-8ステンレス）

セットトレー

商品コード	サイズ	板厚 mm
70002	**25**（250×140mm）	0.8
70004	**36**（360×240mm）	0.9
70005	**39**（390×300mm）	0.9

材質／SUS304（18-8ステンレス）

ラムポット（蝶番付）

商品コード	容量 cc	高さ mm	底径 mm	板厚 mm
75150	**500**	108	70	0.7
75175	**750**	118	80	0.7

材質／SUS304（18-8ステンレス）

パーコレーター

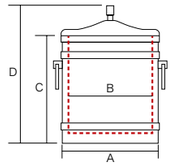
商品コード	品名	容量 cc	本体高さ mm	底径 mm	板厚 mm
25006	**6人用**	1,310（　960）※1	145	110	0.7
25008	**8人用**	1,580（1,230）※1	165	110	0.7
25200	**トップガラス**※2	—	—	—	—

材質／SUS304（18-8ステンレス）
※1 （）内の容量は、中子を入れた状態です。
※2 トップガラスは熱湯対応
⚠ 熱湯対応用に製作されておりますが、使用後急激に冷やした場合、割れる危険性があ
りますので取扱いには充分ご注意ください。

卓上シリーズ

■断熱二重構造で外壁に水滴が付きにくい。
■アイストングと目皿が付いています。

●1.0・2.0ℓ…アイストング（小）が付属
●3.0・5.0ℓ…アイストング（大）が付属



断熱二重構造（単位：mm）

アイスバケット

商品コード	サイズ ℓ	A	B	C	D	板厚(外) mm	板厚(内) mm
33001	**1.0**（トング目皿付）	12.5	10.0	135	185	1.2	0.6
33002	**2.0**（トング目皿付）	15.5	13.0	165	220	1.2	0.6
33003	**3.0**（トング目皿付）	17.0	14.5	185	240	1.2	0.6
33005	**5.0**（トング目皿付）	20.5	18.0	220	275	1.2	0.6

材質／SUS304（18-8ステンレス）
各トング目皿付

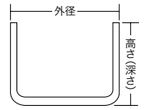
アイスバケット 蓋

商品コード	サイズ ℓ
33101	**1.0**
33102	**2.0**
33103	**3.0**
33105	**5.0**

材質／SUS304（18-8ステンレス）

■アイストングと目皿が付いています。

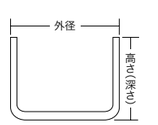
積み重ねができ、
場所もとりません。



ジャンボアイスペール

商品コード	サイズ ℓ	外径×高さ(深さ) mm	板厚 mm
33935	**3.5**（トング目皿付）	190×135	0.6
33945	**4.5**（トング目皿付）	210×150	0.6
33955	**5.5**（トング目皿付）	225×160	0.6

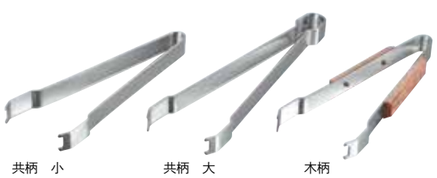
材質／SUS430（18-0ステンレス）
各トング目皿付



シャンパンクーラー

商品コード	サイズ ℓ	外径×高さ(深さ) mm	板厚 mm
33663	**3.6**	155×200	1.2

材質／SUS304（18-8ステンレス）



アイストング

商品コード	品名	長さ cm
33012	**共柄 小**※	16
33035	**共柄 大**※	19
33000	**木柄**	16

材質／SUS304（18-8ステンレス）
※中箱なし

切れ味も美味(あじ)のうち!!

海外にも輸出されております。 **英文仕様の取扱説明書もあります。**

トンカツの幅を一定に、かつ一気に切る事ができるように開発された商品です。

刃の軌道に職人の包丁さばきを再現

滑らかな斜切りの刃の軌道により食品に刃のあたる面積を最小限にして繊維を傷めず、かつ抵抗感なく切る事ができます。

「食品カッター」として特許取得致しました。

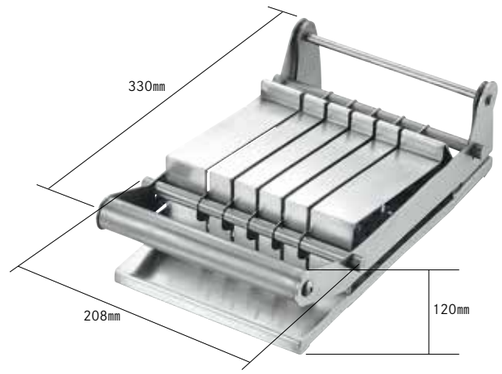
切断後のコロモくずれがほとんどなく、肉の断面のつぶれもないため本来の味を損う事がありません。

特長

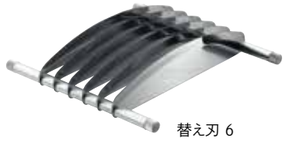
1)自動洗浄機にもかけられます。
2)刃は、支持フレームとの一体で交換可能。脚部のゴムも交換可能です。
3)扇型の形状にした刃と刃の支持フレームと一体化させている持ち手のフレームをL字型にして、台に載せたカツに対し刃先の軌道が常に斜めに入るようにしました。
これにより包丁で切る時の軌道に近くなり、カツを極力きれいに、つぶさずに切れるようになりました。
4)替え刃を止めるネジはローレットタイプですので緩んできても手で締められますし、替え刃の交換にも工具は必要ありません。
5)焼き入りのため研ぐ事ができます。但し、まな板に触れる事がないので刃は包丁よりも欠けにくく長くご使用できます。
6)標準は、6本刃仕様で5本刃仕様は受注生産となります。
7)ご使用以外の時は安全のため、刃を台の中に入れ左脇のストッパーをかけてください。

材質/本体 SUS304(18-8ステンレス)
刃 SUS410(14Crステンレス)

6枚刃仕様
※5枚刃仕様と6枚刃仕様のサイズは同じです。



5枚刃仕様(特注)



替え刃 6

カツカッター

商品コード	品名
20005	**5本刃仕様(特注)**
20006	**6本刃仕様**
18005	**替え刃 5(特注)**
18006	**替え刃 6**

持ち運ぶ際、カッターで怪我をしないように保護プレートが付いています。

切れ味も美味(あじ)のうち!!

海外にも輸出されております。 **英文仕様の取扱説明書もあります。**

カツカッター以外にも様々な食品カッターを提案しています。
厨房での包丁作業をなくすオペレーションを検討している飲食店やパート・アルバイトスタッフが「安全に」「早く」、そして「きれいに」カットできる商品づくりを目指しています。
そして何より従来のカッターよりも食品の繊維を傷めず、おいしさを損なわないという事を大前提にして、それに関連する構造は随時特許申請しています。

●多数刃薄切カッター
11枚刃/7㎜巾程度まで対応可能。

●波刃
トマトなど表面が固く中が柔らかい食材向け。

●十文字切り

●すべり止加工
写真は実際に昆布巻工場に納品された特注品です。

●段違い刃
安全のため研がない刃をつけた場合に食材に当たるタイミングを時間差にして抵抗感を抑える。

穏やかな軌道

急角度な軌道

安全対策のための各種オプション

安心してご使用頂くため、万全の安全対策
オプションパーツの準備があります。

レバーを手前に引いてロックを解除します。

切断カス取用トレー

トレーシリーズ

21㎝

3ツ切

4ツ切

カラー塗装例
ご希望によりカラー塗装承ります。

ランチ皿

商品コード	サイズ ㎝	板厚 ㎜
29021	**21**	0.6
29025	**25**	0.6
29033	**3ツ切30**	0.6
29034	**4ツ切30**	0.6

材質／SUS304(18-8ステンレス)

給仕盆

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
49001	**小**	300×450	0.7
49002	**大**	350×510	0.7

材質／SUS430(18-0ステンレス)

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

小判皿

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
58025	**25**(18-8)	250×170	0.7
58030	**30**(18-8)	300×195	0.7
58035	**35**(18-8)	350×230	0.8
58040	**40**(18-8)	400×255	0.8
58045	**45**(18-8)	450×310	0.9
58065	**65**(18-0)	650×440	0.7
58070	**70**(18-0)	700×470	0.8
58075	**75**(18-0)	750×505	0.8

材質／25～45：SUS304(18-8ステンレス)
65～75：SUS430(18-0ステンレス)

丸盆

商品コード	サイズ ㎝	板厚 ㎜
48025	**25**	0.6
48030	**30**	0.6
48035	**35**	0.6
48040	**40**	0.7

材質／SUS430(18-0ステンレス)

正角盆

商品コード	品名	サイズ ㎜	板厚 ㎜
65030	**30.0**	300×300	0.6
65033	**33.5**	335×335	0.6

材質／SUS430(18-0ステンレス)

ダストボックス・スモーキングスタンド

在庫がなくなり次第、廃番とさせていただきます。

ダストボックス丸型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

商品コード	品番	サイズ ㎜
48520	**丸20D-6**	200×600H
48525	**丸25D-6**	250×600H
48530	**丸30D-6**	300×600H

材質／SUS304(18-8ステンレス)

ダストボックス角型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

商品コード	品番	サイズ ㎜
48625	**角25D-6**	250×250×600H
48630	**角30D-6**	300×300×600H

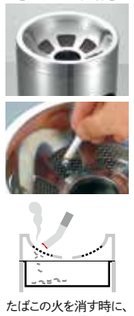
材質／SUS304(18-8ステンレス)

スモーキングスタンド丸型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

商品コード	品番	サイズ ㎜
48830	**丸30S-7**	300×700H

材質／SUS304(18-8ステンレス)

オプション加工例
【メッシュ仕様】



たばこの火を消す時に、
上には灰が、底には火
種が残りません。

スモーキングスタンド角型
ステンレス／ヘアーライン／中かご付

商品コード	品番	サイズ ㎜
48921	**角21S-7**	210×210×700H
48925	**角25S-7**	250×250×700H
48930	**角30S-7**	300×300×700H

材質／SUS304(18-8ステンレス)

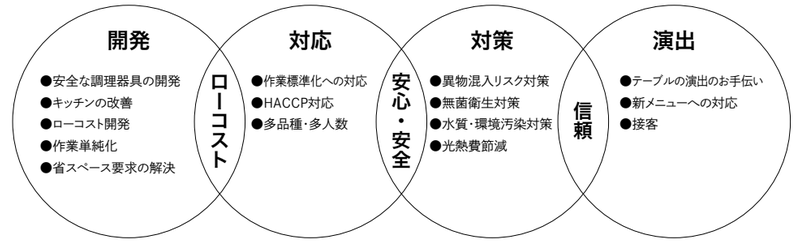
※生産ロット毎に±2㎜程度の誤差が生じます。

新製品開発・現行品の改良

＝常に現場のニーズに対応して＝

特注品や小ロット対応、初期（金型）投資の抑制に極力対応するため、自社製品の金型流用、
そして丸型だけでなく角型・異型製品も5軸CNC制御のスピニングマシンによるスピニング加工で対応致します。

- ●新メニュー／新オペレーションに対応した製品開発
- ●狭い現場スペースを有効活用できるような製品開発
- ●効率化・省力化・パート化・スピード化そして安全化に対応可能な製品開発
- ●HACCP、O157や異物混入問題、そして廃棄物処理法に基づく水質・環境問題に対応する製品開発
- ●耐久性を保持しながらの軽量化

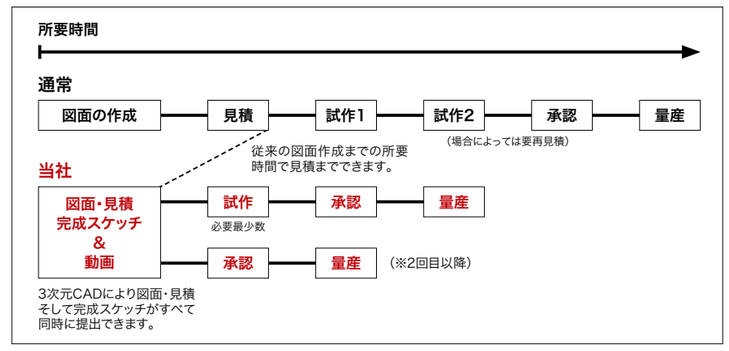


このようなご経験ありませんか？

- ●現場（厨房）のニーズがうまく伝わらない。 → 「現場のニーズ・課題」に対して、最適なコンビネーションで
- ●アイディアが漠然としていて、具体的に伝えられない。 → 合理的な価格とスピードで開発を承ります。
- ●特注品は高価格となるので、現場で工夫していた。 → 安価になる方法を考えます。
- ●金型が必要で、コストが合わなかった。 → 予算に応じたご提案を致します。

板金特注加工
3次元CAD利用

3次元CADを駆使し、迅速な見積と同時にあらゆる角度からのデザインパターン、そしてそれらの作業性を動画で提案。
試作前にリアルな製品をイメージできるだけでなく、試作そのものを減らすことも可能。
これによりコストダウン、そして量産仕掛かりまでの大幅な時間短縮がはかれます。



〈例〉ダストボックスの作成

お客様イメージ
開発したいご要望をお聞かせください。
★希望項目として
■板厚／××㎜　■ロット／××
■寸法／×××㎜　■納期／××

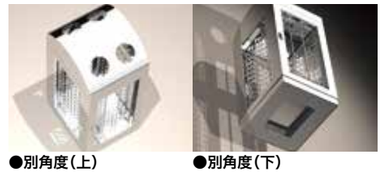
3次元CAD利用により

製品の連動・機能が確認できる動画や部品構成が即、認識できる分解図が同時に仕上げられるため、製品試作の前に製品のイメージができ、量産化まで飛躍的に時間短縮ができます。

板厚・寸法・ロットを考慮し
材料費算出
↓
作業行程算出
↓
見積算出

●お客様イメージにより作成

●断面図



●別角度（上）

●別角度（下）

●オープン動画

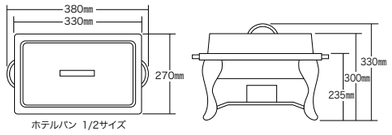
●イメージ

S型／脚部折り畳み式

チェーフィングセットS型　5人用（ホテルパン1/2）

商品コード	品番
97312	312 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。

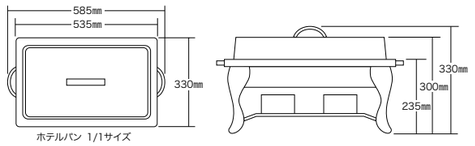


ホテルパン 1/2サイズ

チェーフィングセットS型10人用（ホテルパン1/1）

商品コード	品番
97311	311 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。

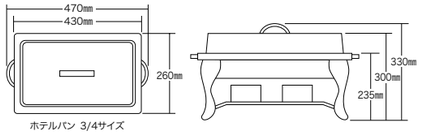


ホテルパン 1/1サイズ

チェーフィングセットS型　8人用（ホテルパン3/4）

商品コード	品番
97334	334 S

※トイはオプションで取付ける事ができます。



ホテルパン 3/4サイズ

トイ付仕様

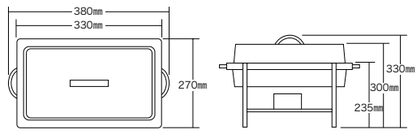
蓋を立て掛けて置く事ができ、
蓋の水滴が下に落ちません。

トイはオプションで取付ける事ができます。

スタンダード型／脚部固定式

チェーフィングセット　5人用（ホテルパン1/2）

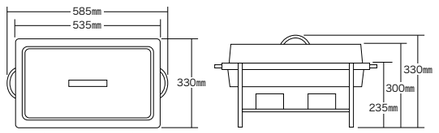
商品コード	品番
97212	212 S



ホテルパン 1/2サイズ

チェーフィングセット 10人用（ホテルパン1/1）

商品コード	品番
97211	211 S



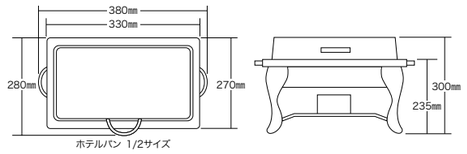
ホテルパン 1/1サイズ

SH型／脚部折り畳み式・蓋ヒンジ開閉式

※取手は正面になります。

チェーフィングセットSH型　5人用（ホテルパン1/2）

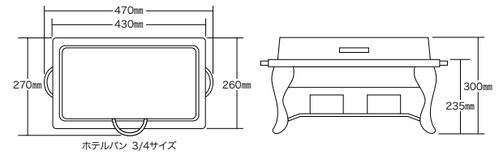
商品コード	品番
97412	312 SH



ホテルパン 1/2サイズ

チェーフィングセットSH型　8人用（ホテルパン3/4）

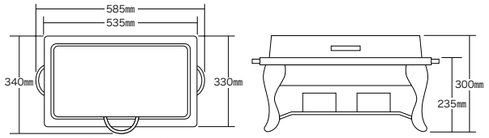
商品コード	品番
97434	334 SH



ホテルパン 3/4サイズ

チェーフィングセットSH型 10人用（ホテルパン1/1用）

商品コード	品番
97411	311 SH



ホテルパン 1/1サイズ

ホテルパン適合表

サイズ	適合ホテルパン
チェーフィングセット　5人用	1/2
チェーフィングセット　8人用	3/4
チェーフィングセット 10人用	1/1

S型・SH型スタンドについて

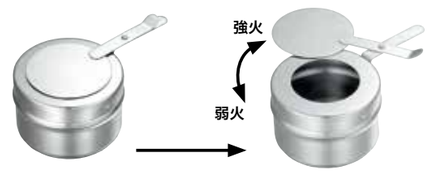
脚は折り畳みができ、収納に便利です。

■S型……脚の折り畳みができるスタンド。
　　脚の形状がS型になっています。

■SH型…S型のスタンドにヒンジ式開閉蓋を組み合わせたものです。
※S型からSH型への変更も承ります。

ランプの火力調節について

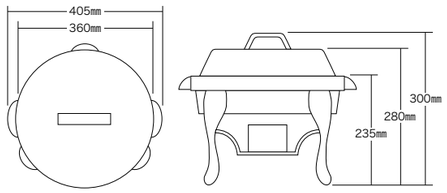
ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。



スタンダード型／脚部固定式

ラウンドチェーフィング

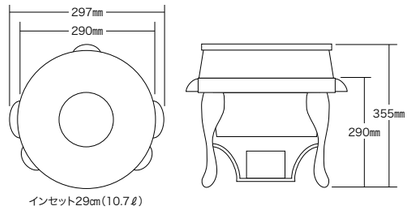
商品コード
97701



※レードルは付属しておりません。

スープウォーマーチェーフィング（インセット29㎝）

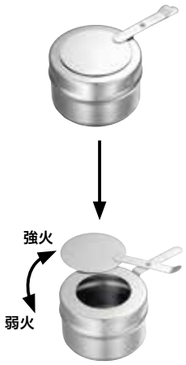
商品コード
97700



インセット29㎝（10.7ℓ）

ランプの火力調節について

ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。



ロールカバー式チェーフィングセット

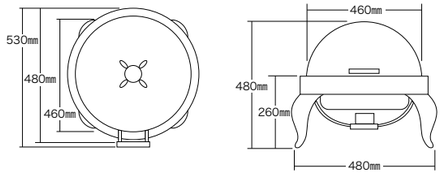
※カバーを90度に開いた場合

※カバーを180度に開いた場合

ロールカバー式丸型チェーフィング

商品コード
97510

※カバーは90度と180度に開きます。



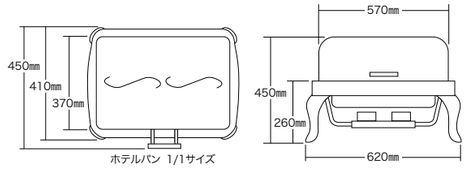
※カバーを90度に開いた場合

※カバーを180度に開いた場合

ロールカバー式角型チェーフィング（ホテルパン1/1）

商品コード
97511

※カバーは90度と180度に開きます。



ホテルパン 1/1サイズ

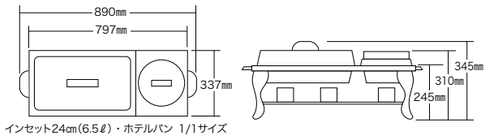
ワン&ハーフチェーフィングセット／脚部折り畳み式

※レードルは付属しておりません。

ワン&ハーフチェーフィングセット S型
（ホテルパン1/1・インセット24㎝）

商品コード	品番
97640	4140

※トイはオプションで取付ける事ができます。

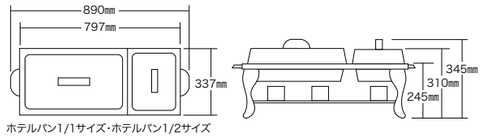


インセット24㎝（6.5ℓ）・ホテルパン 1/1サイズ

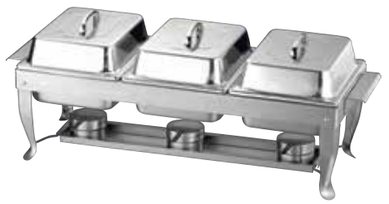
ワン&ハーフチェーフィングセット S型
（ホテルパン1/1・ホテルパン1/2）

商品コード	品番
97620	4120

※トイはオプションで取付ける事ができます。



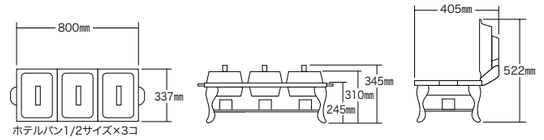
ホテルパン1/1サイズ・ホテルパン1/2サイズ



ワン&ハーフチェーフィングセット S型（ホテルパン1/2×3）

商品コード	品番
97622	4222

※トイはオプションで取付ける事ができます。



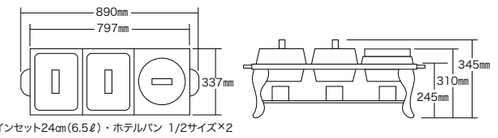
ホテルパン1/2サイズ×3コ

※レードルは付属しておりません。

ワン&ハーフチェーフィングセット S型
（ホテルパン1/2×2・インセット24㎝）

商品コード	品番
97624	4224

※トイはオプションで取付ける事ができます。



インセット24㎝（6.5ℓ）・ホテルパン 1/2サイズ×2

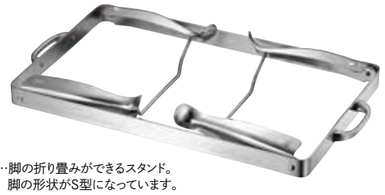
トイ付仕様

蓋を立て掛けて置く事ができ、蓋の水滴が下に落ちません。

トイはオプションで取付ける事ができます。

S型・SH型スタンドについて

脚は折り畳みができ、収納に便利です。

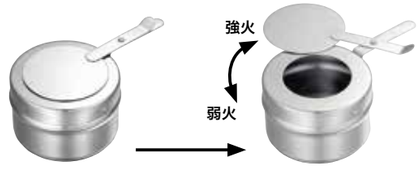


■S型……脚の折り畳みができるスタンド。
脚の形状がS型になっています。

■SH型…S型のスタンドにヒンジ式開閉蓋を組み合わせたものです。
※S型からSH型への変更も承ります。

ランプの火力調節について

ランプはフタをスライドさせて火力調整ができます。



電気フードウォーマー　横型
1／1サイズ（フルサイズ）

※マークが付いて
おります。

KU-101Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48101	100	900	20.4×1ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-102Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48102	100	900	9.2×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-103Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48103	100	900	5.8×3ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-104Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48104	100	900	4.0×4ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-105Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48105	100	900	5.8×1ヶ・2.4×4ヶ

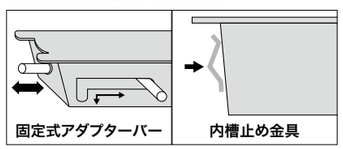
●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

電気製品の安全性

●過昇防止は、水位でなく温度で作動（誤作動防止の為）／温度過昇防止装置付
もし、温度過昇装置が働いていたら（空だきの場合）スイッチをOFFにして温度が下がってから、水槽に水を入れてやり直してください。

●外側から水位がひと目でわかります。
長時間の使用には水槽の水位を確認してください。水位は太線より下がらないようにしてください。

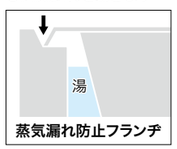
●よりしっかりと固定・安定します



太い矢印部分を水槽の穴に入れます。

矢印部分で水槽としっかり固定されます。

●蒸気漏れを防ぎます



蒸気漏れを防ぐ設計です。

仕様	温度調節	温度過昇防止装置	電源コード	水抜きホース
	サーモスタット 30℃～90℃	バイメタル式 サーモスタット 100℃	コード2m アース1m	長さ1m

KU-106Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48106	100	900	2.4×6ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-107Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48107	100	900	13.0×1ヶ・5.8×1ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-108Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48108	100	900	13.0×1ヶ・2.4×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-109Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48109	100	900	9.2×1ヶ・4.0×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-110Y 電気フードウォーマー（よこ型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48110	100	900	5.8×2ヶ・2.4×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

NEW

KU-112Y 電気フードウォーマー

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48112	**100**	900	5.8×1ヶ・3.0×3ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

※レードルは付属して
おりません。

KU-111Y 電気フードウォーマー（よこ型）

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48111	**100**	900	丸6.5×2ヶ

●幅570×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）
●インセット24㎝を使用

ウォーマー用 アダプターバー

商品コード	品番	サイズ
48300	**ADF-300**	327用

電気フードウォーマー　縦型
1／1サイズ（フルサイズ）

※マークが付いて
おります。

KU-201T 電気フードウォーマー（たて型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48201	**100**	900	20.4×1ヶ

●幅365×奥行570×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-202T 電気フードウォーマー（たて型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48202	**100**	900	9.2×2ヶ

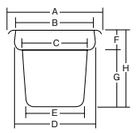
●幅365×奥行570×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-203T 電気フードウォーマー（たて型）

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48203	**100**	900	5.8×3ヶ

●幅365×奥行570×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）



（単位：㎜）

インセット

商品コード	サイズ ㎝	容量 ℓ	A	B	C	D	E	F	G	H	板厚 ㎜
73118	**18**	4.0	185	168	157	178	140	60	150	210	0.7
73124	**24**	6.5	240	220	202	228	185	60	150	210	0.7
73129	**29**	10.7	290	267	252	283	235	60	150	210	0.7

材質／SUS304（18-8ステンレス）

インセットヒンジ付蓋

商品コード	サイズ
73329	**29㎝用**

2／3サイズ

KU-301 電気フードウォーマー

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48301	**100**	900	13.0×1ヶ

●幅395×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-302 電気フードウォーマー

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48302	**100**	900	5.8×2ヶ

●幅395×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

KU-303 電気フードウォーマー

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48303	**100**	900	2.4×4ヶ

●幅395×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

※レードルは付属して
おりません。

KU-304 電気フードウォーマー

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48304	**100**	900	丸6.5×1ヶ

●幅395×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）
●インセット24㎝を使用

NEW

KU-305 電気フードウォーマー

蓋付き

商品コード	電圧 V	電力 W	容量 ℓ
48305	**100**	900	3.0×3ヶ

●幅395×奥行365×高さ270㎜（内槽 深さ150㎜）

●蓋・ホテルパン照合表

●1／1サイズ(フルサイズ)

商品コード	商品名	スイッチ位置	ホテルパンサイズ
48101	電気フードウォーマー KU-101Y	よこ型	1／1×(深さ)150×1ヶ
48102	電気フードウォーマー KU-102Y		1／2×(深さ)150×2ヶ
48103	電気フードウォーマー KU-103Y		1／3×(深さ)150×3ヶ
48104	電気フードウォーマー KU-104Y		1／4×(深さ)150×4ヶ
48105	電気フードウォーマー KU-105Y		1／3×(深さ)150×1ヶ 1／6×(深さ)150×4ヶ
48106	電気フードウォーマー KU-106Y		1／6×(深さ)150×6ヶ
48107	電気フードウォーマー KU-107Y		2／3×(深さ)150×1ヶ 1／3×(深さ)150×1ヶ
48108	電気フードウォーマー KU-108Y		2／3×(深さ)150×1ヶ 1／6×(深さ)150×2ヶ
48109	電気フードウォーマー KU-109Y		1／2×(深さ)150×1ヶ 1／4×(深さ)150×2ヶ
48110	電気フードウォーマー KU-110Y		1／3×(深さ)150×2ヶ 1／6×(深さ)150×2ヶ
48111	電気フードウォーマー KU-111Y		インセット24㎝×2ヶ
48112	電気フードウォーマー KU-112Y		1／3×(深さ)150×1ヶ 2／9×(深さ)150×3ヶ
48201	電気フードウォーマー KU-201T	たて型	1／1×(深さ)150×1ヶ
48202	電気フードウォーマー KU-202T		1／2×(深さ)150×2ヶ
48203	電気フードウォーマー KU-203T		1／3×(深さ)150×3ヶ

●2／3サイズ

商品コード	商品名	スイッチ位置	ホテルパンサイズ
48301	電気フードウォーマー KU-301	よこ型	2／3×(深さ)150×1ヶ
48302	電気フードウォーマー KU-302		1／3×(深さ)150×2ヶ
48303	電気フードウォーマー KU-303		1／6×(深さ)150×4ヶ
48304	電気フードウォーマー KU-304		インセット24㎝×1ヶ
48305	電気フードウォーマー KU-305		2／9×(深さ)150×3ヶ

KOINU
エコクリーン
【ゼロクリア®】加工
tsubame ecoclean
日本製

環境対策商品

オペレーションコスト引下げとの両立を目指した商品づくり

それぞれの企業が目指す環境改善への取組みとオペレーションコストの引下げとの両立を目指した商品開発に取組んでいます。

エコクリーン
【ゼロクリア®】加工

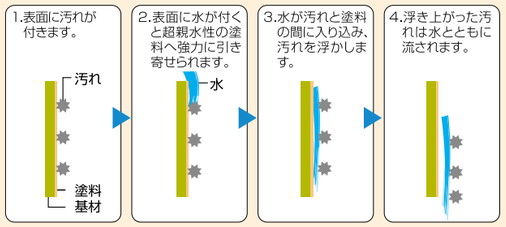
水だけで、ガンコな油汚れがきれいに落ちる!

エコクリーンシリーズは、親水性を持つ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果を持った
ゼロクリア加工を施した環境に優しい製品です。

洗浄の手間とコストを激減し、川や湖の環境に優しい製品です。

- **水だけできれいに洗浄!** ▶ 食品汚れの大半を占めているガンコな油汚れも、水で簡単に落とせるので洗剤使用量とすすぎに使う水を極端に減らし経済効果抜群です。
- **厨房から環境にやさしく!** ▶ 台所の排水から洗剤を減らし環境への負荷を削減します。
- **抗菌・抗カビ効果で安心!** ▶ 食中毒の原因であるバイ菌をシャットアウト。夏場やお子様のいる家庭でも安心して使えます。

親水性による防汚効果
汚れが落としやすいしくみ



こんなに違いが出ます。

ステンレス製トレーにゼロクリア加工済及び加工なし面を用意し、バターを付け、水をかけます。

流水のみの洗浄でゼロクリア加工済面の汚れを浮き上がらせ落とし、きれいにします。

●抜群の表面保護性　腐蝕・シミの原因になりやすい食品や頑固な汚れを水だけで簡単に落し、薬品や酸にも侵されません。

耐汚染性試験結果

汚染物質	判定	汚染物質	判定
しょう油	○	ソース	○
天ぷら油	○	焼肉のたれ	○
マヨネーズ	○	油性マジック	○

水洗いのみで簡単に汚れが落ちる○　水洗いのみでは汚れが残る×

試　験：愛知県工業技術センター
試験方法：各汚染物質0.2㎖を表面に滴下して時計皿をおおい、室温で24時間放置後、水洗いし、表面をきれいに拭き取って表面状態を観察。

耐薬品性試験結果

薬品名	判定	薬品名	判定
36%塩酸	変化なし	60%硝酸	変化なし
98%硫酸	変化なし	20%酢酸	変化なし
王水	変化なし	石油ベンジン	変化なし

試　験：愛知県工業技術センター
試験方法：各薬品0.2㎖を表面に滴下して時計皿をおおい、室温で24時間放置後、水洗いし、表面をきれいに拭き取って表面状態を観察。

●抗菌・抗カビ効果

㈱シナネンゼオミックの無機系抗菌剤「ゼオミック」を配合。
強い保護性とともに優れた抗菌性能を有します。

抗菌評価試験結果

	黄色ブドウ球菌	大腸菌
抗菌剤無添加	2.9×10^4 2.7×10^4	3.4×10^6 3.2×10^6
エコクリーン	<10 <10	<10 <10

試　験：(社)京都微生物研究所
報告書No.8121,8122より
試験方法：JIS　Z2801　(平成12年制定)

●高硬度で耐磨耗性抜群

毎日の使用、洗浄にもゼロクリアは耐磨耗性を発揮します。

鉛筆硬度9H 注)金属タワシや金属ヘラのご使用はお避けください。

試験名：5号バット

試験項目	試験結果
内面塗膜耐磨耗性(摩擦回数)10,000回	内面塗膜に剥がれ擦過傷等の異常を認めない。

試　験：財団法人金属製品検査センター
試験方法：JIS　S2010　「アルミニウム板製品器物」に定める試験方法の準用による。耐磨耗性試験装置に試料をセットし、内面に市販スポンジたわしのスコッチ面を平行に付け、280gの重りを用いて前後方向に毎分40回の速度で1万回しゅう動させる。

もちろん食品衛生法に基づく衛生試験も行い、ご家族で安心してお使い頂けますよう心がけております。

試験項目		試験結果
溶出試験	鉛	溶出を認めない。
	カドミウム	溶出を認めない。
	重金属	限度以下(適合)
	過マンガン酸カリウム消費	1ppm限度以下(適合)

試材名：深型バット5号(内面塗装製)

試　験：財団法人金属製品検査センター
試験方法：昭和34年厚生省告示　第370号　食品添加物等の規格基準　第三　器具及び容器包装D2合成樹脂製の器具又は容器包装塩に定める試験方法による。
(ICP誘導結合プラズマ発光分光分析方法)

使用上の注意　●金属タワシや金属ヘラの使用はお避けください。●洗剤なしで充分洗浄できますが、アルカリ性洗剤を使用の場合は濃度にご注意ください。

ステンレス　“そのさびにくさ、耐食性のメカニズム”

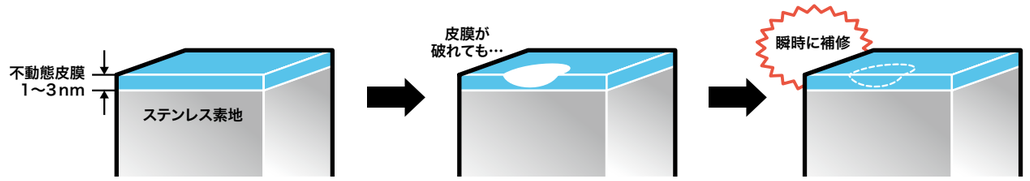
(注)「さび」とは鉄、ステンレスなどの鉄鋼材に限定して使われる事が多く、一般的に金属の表面が化学反応を起こし、さびなど外見や機能が損なわれた状態の事を腐食と言います。そして耐食性とはこの腐食に耐える性能の事です。

ステンレスとは、鉄(Fe)にクロム(Cr)を重量比で10.5%以上含有させた合金で、
炭素(C)が重量比で1.2%以下の鉄鋼材の総称です。(鉄(Fe)が50%以上が目安です。)

ステンレスを特徴づける【さびにくさ】はこのクロム(Cr)によるものです。“さびる”とは空気中の酸素と鉄が結合して、酸化鉄(Fe_2O_3やFe_3O_4)を生成しボロボロになる現象です。それが鉄中にクロムを含ませ、その濃度をおよそ10．5%まで上げると、劇的にさびにくくなります。

●クロム(Cr)　【酸素と接触し不動態皮膜Cr_2O_3を形成する】

クロムは空気中の酸素と接触するとCr_2O_3という安定した酸化被膜を形成し、これを不動態皮膜と言います。この皮膜によりステンレス特有の光沢のある銀色の外観になります。そして被膜は非常に強固で緻密ですが、厚さは1～3ナノメートル(1ナノメートルは、1メートルの10億分の1)程度と非常に薄いにもかかわらず、ステンレスの表面全体を覆ってしまうので内部の鉄が酸素に触れずにさびにくくなります。そしてクロムの濃度が上がるほど不動態被膜は安定し、より強固になります。さらに「自己修復機能」を持ち、たとえ何らかの理由で一部が破壊されても、酸素に触れる限り自動的に修復されます。この「自己修復機能」はほぼ無限といっても良いくらい長期にわたり安定して維持されます。



そしてステンレスがさびるという事は、この不動態皮膜が破壊され、何らかの理由で修復されない状態の事です。特に海水等、塩素が多く含まれる液体に絶えず触れているような状況で、「自己修復機能」が間に合わずに局部的に侵食されつづけるといった状態になりさびが発生します。(塩素イオンは不動態皮膜に吸着し，不動態皮膜の弱い箇所を破壊する性質をもっています。)

次にクロム以外でさびを抑える(耐食性を高める)元素の役割もご紹介します。

●モリブデン(Mo)　【クロムを奮起させ、より一層働かせる】

クロムのバリアは塩素などの攻撃により破られても普通は瞬時に修復されますが、強い攻撃を繰り返し受けた場合には、クロムによる修復が間に合わない場合があります。この状態が継続するとさびが発生してしまいます。モリブデンはバリアが破られた場合に周辺のクロムに大号令をかけて呼び集め、バリアを修復させる役割を持ちます。

●ニッケル(Ni)　【さびの進行を遅らせる】

ニッケルはさびの発生そのものを抑える効果はあまりありませんが、さびの進行を遅らせる働きがあります。

以上のようにステンレスのさびにくさは、この3つの元素に大きく支えられています。
(1)ステンレス表面に並ぶクロムのバリア(不動態皮膜)が主役で、
(2)クロムのバリアが破られ危機に瀕した際に、クロムを奮起させ働かせるモリブデンと
(3)クロムのバリアが突破された時に、それ以上の突進を鈍らせるニッケル

参考　ステンレスの組成とは　～組成の分類で磁性が発生し加工性にも大きく影響を与える～

ニッケルステンレスのニッケル成分が磁石にくっつかないのではなく金属としての組成上からくるもので、オーステナイト系と言われます。そしてクロムステンレスSUS410はマルテンサイト系、SUS430,430J1L,444などはフェライト系と呼ばれ磁石にくっつきます。耐食性は磁性のあるなしとは関係がないのです。
そしてニッケルを含有したオーステナイト系ステンレスは延性－伸びやすさ、靭性－粘り強さに優れ、特にプレス加工に適しています。この加工のしやすさから以前よりSUS304ステンレスが使用されてきたのです。そしてクロム(Cr)の含有量が増えるほど加工しにくくなります。

クロムステンレス	組成	成分	特長と当社製品
SUS410	マルテンサイト系 磁性あり 焼入れにより硬くなる	14クロム(Cr)	マルテンサイト系は焼き入れにより非常に硬質化する事から刃物やシャフトなど固さが求められる用途に適しています。 (当社製品)カツンカッター刃
SUS430	フェライト系 磁性あり	16～18クロム(Cr)	クロム(Cr)の量が多くなり耐食性が飛躍的に向上します。厨房機器に幅広く使用されています。鍋であればIH対応です。家庭用、建材用等最も広く使用されています。 (当社製品)“スタンダード鍋シリーズ”ソースパン・ポット、ケーキバット等
SUS430J1L	フェライト系 磁性あり	19クロム(Cr)	クロム(Cr)が19%含まれニッケルステンレスのSUS304と同等の耐食性を誇ります。ただしその分加工性が悪く製品の加工・成型の難易度が非常に高くなりメーカの技術力が問われます。 (当社製品)19－0IH対応円環底押し鍋シリーズ、19－0IH対応丸型・角型給食缶シリーズ、角バットなどラインアップ拡充に努めています。
SUS444	フェライト系 磁性あり	19クロム(Cr) 2モリブデン(Mo)	19%クロム(Cr)にさらに2%モリブデン(Mo)が含まれているためさらに耐食性があります。加工性はさらに悪くなります。当社はSUS444鋼種の中でも最高品質の新日鐵住金ステンレス製NSSC190を使用しています。 (当社製品)超厚底構造“プロデンジ”シリーズ
ニッケル系	組成	成分	特長と当社製品
SUS304	オーステナイト系 磁性なし	18クロム(Cr) 8ニッケル(Ni)	耐食性が非常に高く、オーステナイト系という組成上非常に加工しやすい優れた鋼種です。IH対応製品としては使用しません。加工が困難な深型そして角型など異型形状のホテルパン等、当社製品のラインアップの多数を占める主要鋼種です。

ステンレス調理用具の上手な使い方

ステンレス鋼製の製品は、ご家庭で普通の使い方をしているかぎり、さびにくく丈夫です。
したがって取り扱いについては神経質になる必要はありませんが、必要なお手入れをおろそかにしますと、ときにさびる事があります。
上手な使い方やお手入れ方法については各商品に添付されている取扱説明書を必ずお読みください。

各製品に共通する注意事項

空焚きは火傷や火災の原因になります。
本体の変形、取手及びつまみの破損の恐れがあります。調理中は安全に充分注意してください。
取手の部分が熱くなる場合があります。ミトン等をご使用ください。

クッキングヒータでは、中火以下でご使用ください。
炎が見えないため油断するケースが少なくないのです。

①使用後のステンレス鋼製の調理用具は、塩分や油脂分を直ぐに台所用洗剤できれいに洗い落とし、水分を充分に拭き取って保管してください。
②煮焦げ、焼け焦げはお湯に浸して焦げが柔らかくなってから、スポンジ又はたわしで取ってください。
③鉄やアルミ等の異種金属製品と接触させたまま放置しないようにしてください。さびの原因となります。
④湯沸かしや鍋等をうっかり空焚きして変色させた場合には、クレンザー又はたわしでこすって変色を取り除いてください。
⑤万が一さびが出た場合は、スポンジ又はたわしに台所用洗剤又はクレンザーをつけて、製品表面のスジメ（研摩目）にそってこすり落し、充分に水洗いをして、それから水分を充分に拭き取って保管してください。
⑥自動食器洗い機（乾燥機能を含む）での使用は注意してください。各メーカーの取扱説明書をご覧ください。

鍋についての注意事項

①調理後は調理物を調理用具に保存しないで、別の容器に移してください。さびの原因になります。また、調理後、調理用具は速やかにきれいに洗って汚れを取り除き、よく水気を拭き取ってください。
②塩分や酸を含んだ汚れを付着させたままで放置したり、湿気の多い場所に保管しないでください。

すべてさびの原因となります!

③強化ガラス製の蓋が破損し激しく飛び散る事故がある事から、強化ガラス製品の品質表示を対象製品毎に表示する事が義務付けられております。
右に表示例の内容が記載されておりますので「取扱い上の注意」を守ってご使用ください。

表示例

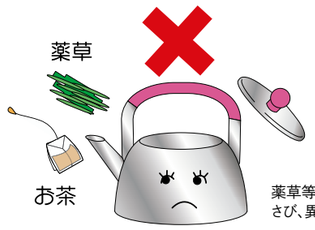
品　　名	強化ガラス器具
強化の種類	全面物理強化
取扱い上の注意	
・急激な衝撃を与えない旨 ・傷が付くような取扱いは避ける旨 ・破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する旨	
「氏名又は名称」及び「住所又は電話番号」を付記し、責任の所在を明確にする。	

④フライパン、炒め鍋等を使用する場合は、調理物の入っていない時は予熱の時間と火力に注意してください。必要以上の空焚き変形は発火の原因になります。
（フライパン、炒め鍋等を使用の際、調理物が入っていない時は空焚きと認識してください。）

湯沸かしについての注意事項

①湯沸かし以外のご使用は避けてください。変色やさびの原因となります。
②使用後はお湯や水を入れたままにしないで残り湯は捨ててください。白い付着物（カルキ）を防ぐためによく洗ってください。

【②の理由】
●お湯を沸かしていると、水道水中のミネラル成分が濃縮されて、底面に白い付着物が固着する。
●塩素イオン等の濃縮が起こり、孔食の原因につながる。



薬草等の煎じ用にご使用になりますと変色やさび、異臭の原因になることがあります。

調理用具を空焚きした時の温度について

調理用機器	フライパンを空焚きした時の底面の温度と、かかった時間（空焚き時間が長くなると危険性も） 実験：26cmの鉄製フライパンを最大火力で加熱した場合の最高温度とその到達時間		ステンレス鋼でできた鍋に水を入れ水が蒸発して空焚きした時の鍋底の最高温度とかかった時間（水量が少ないまま湯沸しを行うと危険性が…） 実験：ステンレス鍋（口径22cm）に200mℓの水を入れて湯を沸かし、空焚き状態になるまで最大火力で加熱した場合の蒸発時間		
	経過時間（分）	最高温度（℃）	蒸発時間（分）	蒸発→最高温度（℃）到達時間（分）	最高温度（℃）
IH A	1.2	約640	3.5	0.8	約520
IH B	2.0	約500	3.7	0.8	約360
IH C	1.3	約630	3.8	0.7	約420
IH D	1.0	約470	3.8	1.0	約430
IH E	0.8	約610	3.7	0.3	約420
IH F	1.8	約600	4.3	1.0	約220
ガス（標準）	1.8	約370	8.0	1.0	約190
ガス（強力）	1.5	約650	6.7	8.3	約340

出所：国民生活センター たしかな目 2006.6

ステンレス鋼製調理用具を安全にお使いいただくために

加熱器具全体のご注意

①使用時には鍋をコンロの中央部に載せて安定させて使用してください。
②炎が鍋の底面からはみ出さないようにして使用してください。
　炎により取手が熱くなり火傷をする危険があるほか、取手が焦げて破損及び落下事故の危険性があります。また、異臭が発生する場合があります。
③隣接するコンロの炎が取手にあたらないように向きを調整してください。
④ストーブの上では危険ですから使用しないでください。空焚き、転倒したり、熱湯の突然の噴き出しによる火傷の原因になります。
⑤電子レンジでは絶対使用しないでください。故障等の原因となります。
⑥調理物の温め直し（再加熱）についてはよくかき混ぜてください。調理物によっては調理中や再加熱の際に内容物が急に噴き出す事（突沸現象）がありますので、強火で一気に加熱しないでください。特に味噌汁等を再加熱する際はよくかき混ぜてから、弱火で加熱してください。
⑦取手やつまみのグラツクものや、ヒビ割れのあるものは使用しないでください。取手やつまみがゆるんだ状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。
⑧IHクッキングヒータで調理用具を使用中にもしエラーが出るような場合がありましたら、ご使用メーカーの取扱説明書をご覧ください。

天ぷら鍋等揚げ物に関する注意事項

①天ぷら料理等に使用する場合は、調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。
②油温を200℃以上に上昇させないでください。油が過熱しすぎると引火、発火する危険があります。
③基準量以下の油の使用はしないでください。油の温度が急上昇して発火する危険があります。
④蓋のある調理用具の場合、調理中は蓋をしないでください。

湯沸かしに関する注意事項

①湯沸かしの取手については倒して使用しないでください。火傷などの原因となります。
②噴きこぼれ防止のため適量で使用してください。熱湯の噴き出しにより火傷やガスの火が消える原因になります。
③お湯を沸かした直後にお湯を注がないでください。熱湯が飛び散る場合があります。
　ステンレス鋼製の湯沸かしについては20秒以上待ってから注ぐようにしてください。

鍋、湯沸かしに共通する注意事項

ストーブの上で使用しないでください。火傷、空焚きによる火災などの重大な事故の発生につながります。

ステンレス鋼製調理用具の特長

使用されているステンレス鋼はさびにくいだけでなく、耐食性、耐熱性に優れ、様々な分野（食品、化学、医療、発電所）で使われ、優れた性質を持った金属で家庭用台所用品に広く普及しています。

さびにくく、衛生的です　ステンレス鋼の表面に酸化皮膜（不動態皮膜）をつくりさび（酸化作用）を防ぎ表面を保護します。

保温性がよく冷めにくい　ステンレス鋼は熱伝導があまり良くありませんが、一旦温まると中々冷めにくく保温性に優れています。

丈夫で壊れにくい　耐食性、耐熱性、耐衝撃性に優れています。

リサイクル　環境問題が騒がれる中、ステンレス鋼は廃品になっても原料として再利用できます。

ステンレス鋼は加熱によって表面の色が変化します。
この色は「テンパーカラー」と呼ばれています。加熱温度によってテンパーカラーは決まっていますので、テンパーカラーから加熱温度を推測する事ができます。右記はテンパーカラーです。室温によっても多少の差異がありますが、鍋を使われる時に参考にしていただければ幸いです。

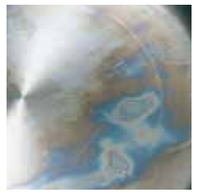
種類＼加熱温度	200℃	300℃	400℃	500℃	600℃
18-8（SUS304）					
18クロム（SUS430）					

上記画像は新潟県工業技術総合研究所の試験結果

資料提供：日本金属ハウスウェア工業組合

金属調理用具 Q&A

Q-1
鍋の内面に虹色の変色が生じたのですが…？



A-1
この虹色の変色はステンレス鋼製の鍋では比較的よく発生する現象です。特に新品の鍋の場合虹色が発生しやすくなります。
ステンレス鋼の表面は薄い不動態皮膜と呼ばれる皮膜で覆われており、これによりさびにくくなっています。
商品自体が変質したものではありませんので安心してご使用ください。水が蒸発すると水の中に含まれる微量のカルシウムやケイ素などのイオンが不動態皮膜に付着して虹色に見せている現象です。

Q-2
鍋の内面に白い斑点やシミが発生したのですが、これは一体何でしょうか？

A-2
この白い斑点やシミは水に含まれているカルシウム、ケイ素、マグネシウム、鉄等のミネラル成分が、鍋の内側に沈殿、付着したもので、鍋に限らず湯沸かしにも固着物として発生します。
この固着物は元々水に含まれている成分が付着してできたものですのでご安心ください。
なお、この固着物をそのままにされていますと塩素イオンに付着したまま、ミネラル成分とステンレス鋼の隙間に進入し、さびの原因となります。使用後は内面をよく洗ってください。
よく洗っても取れない場合は、市販のクエン酸等を含む洗剤やクリームクレンザーをご使用される事も有効と思われます。

水道水には、水質基準として、カルシウム、マグネシウム等：300mg/ℓ以下、蒸発残留物：500mg/ℓ以下等の量が定められています。水質については、地元の水道局にお確かめください。

Q-3
通常の使用にも拘らず鍋や、やかんが変色してきたのですが…？

A-3
この部分的な変色は、ステンレス鋼の表面の酸化皮膜がガスコンロ等の加熱により、熱変色した着色現象（テンパーカラー）です。
この現象はステンレス鋼を使用する以上、避けて通れないものですが、衛生上においても商品的にも全く問題はありません。
安心してそのままご使用ください。

Q-4
鍋や、やかんを火にかけると異臭がします。原因はなんでしょうか？

A-4
この異臭は取手に使用されているフェノール樹脂等がガスコンロの熱によって熱せられた際に発生した臭いです。
ガスコンロの炎が大きすぎて鍋の取手に直接炎が当たると樹脂の焼け焦げによる取手の割れ、破損、欠損につながりますので正しい使い方をお守りください。

Q-5
料理が焦げてしまいましたが、これを取る方法はありますか？

A-5
【ふやかして取る方法】
鍋にお湯を入れて焦げが柔らかくなったら取り除きます。
上記の方法でも取れない頑固な焦げは市販されているクレンザー等の研磨剤でこすり落としてください。
ステンレス鋼は熱伝導の関係から強火で料理すると焦げ付きやすい金属です。
丈夫でさびにくいという特長がある反面この点が最大の弱点となっています。

Q-6
煮豆調理をしたら、鍋の内面が黒ずんできたのですが…？

A-6
穀物に含まれている「タンニン」がステンレス鋼の主成分である鉄と反応し黒くなったものです。この反応を利用したものが黒豆を作る方法です。調理する際にさびた鉄釘と食材である豆を一緒に鍋内に入れ鮮やかな黒色に染め上げる事は一般的に知られています。内面がラセン仕上げ、サテン仕上げの鍋に発生しやすいという傾向があります。「タンニン」は山菜、ゴボウ、ほうれん草といった灰汁の強い食材に多く含まれており、特に鍋が新品でステンレス鋼の表面の酸化皮膜が安定していない場合や、長時間食材を鍋に入れ放置した場合に発生しやすくなります。「タンニン」、「鉄」は自然中に存在する物質です。

Q-7
鍋を洗うと白い布巾の一部が薄黒くなります。使っても大丈夫でしょうか？

A-7
大丈夫です。安心してお使いください。お使いのステンレス鋼製品は、皆さまにお届けするために最適なレベルでの洗浄と乾燥、拭き取りを行い検品して出荷しています。一見、美しく磨かれたステンレス鋼表面は、実は微視的に見ますと無数の微細な凹凸をもった溝等が存在しています。この部分に研磨加工で生じたステンレス鋼の微粒子が残っている事があります。また、使用後のお手入れが不充分ですと、水や調理物のカスがこの溝等に入り込み固着し、使用後、硬いスポンジや金属タワシ、研磨剤が入ったクレンザー等での洗い拭きの過程で、ステンレス鋼表面の不動態皮膜と微細な溝の凸部と共に削り取られ白い布巾に付着するものと考えられます。

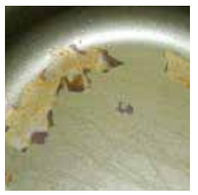
お手入れ方法のポイント
〈はじめてご使用される時〉
①未使用新品を最初に使用する場合は、中性洗剤と柔らかい素材のスポンジやタワシをお使いいただき、良く擦り洗いをしてからご使用してください。
②内底面の表面仕上げが粗いヘアライン加工の鍋は筋目に沿って擦り洗いを①の要領で2～3回程度洗浄してください。

〈ご使用後〉
③ご使用後は、塩分、汚れ、調理物などの付着物も黒い汚れの発生の原因となりますので①と同様にしっかり落としてください。
④充分水洗いをし、完全に乾燥させてください。このことで、ステンレス鋼表面のバリアである不動態皮膜が再生してさびにくくさせます。
⑤もらいさびが発生した場合は、スポンジやステンレス鋼製タワシにステンレスクリーナーやクリームクレンザーで擦り落とし、③、④の順にお手入れしてください。
⑥斑点やシミ、焦げはQ&A-2、6を参考にしてください。その後、除去した後のお手入れは③、④の順にお手入れしてください。
⑦各メーカーの取扱説明書に従った使い方をしてください。

Q-8
鉄製調理用具の塗膜が剥がれてしまったのですが大丈夫でしょうか？

A-8
使用には問題はありません。洗浄後の乾燥が不充分だった場合や水分が付着していた可能性が考えられます。その塗膜表面のピンホールや傷から浸透し本体にさびが発生して、塗膜が浮きあがり剥離する場合があります。
万が一、さびが発生した場合や気になる部分は金たわしでこすり落とし、加熱して乾燥してから食用油を薄く塗ってください。

Q-9
鉄製調理用具や塗膜のついた鍋等で、剥がれた塗膜を食べてしまったが問題はないでしょうか？



A-9
塗膜は食品衛生法に適合しておりますのでご安心ください。
万が一、摂取されても体内に吸収されず、体外に自然に排出されますので問題はありません。

Q-10
鉄製調理用具やフライパン等で内面に小さな穴があいているように見えるのですが何でしょうか？

A-10
孔食と呼ばれるものです。ご使用には問題ありませんが、調味料などの塩分が塗膜のピンホールや傷から入り込んでしまい、腐食が進みますと穴があく場合があります。
調理後のお手入れは取扱説明書に従ってください。

Q-11
強化ガラス蓋が割れたのですが？

A-11
ガラスの破損の原因は落とす、ぶつけるなどの衝撃や加熱後のガラス蓋が熱い内に水の中に漬けるなどの急激な温度変化が生じた場合、ガラス蓋を鍋本体からずらした状態で火にかけた場合などに蓋の縁の金属部が熱せられて強化ガラス特有の緊張状態が崩れた結果、火にあたった時ではなく、しばらくしてから突然に強化ガラスが破損しその破片が細片となって飛散します。ご使用の際は商品に添付されております取扱い上の注意をお読みください。

Q-12
味噌汁を温め直したら、急に蓋が吹き飛び、中の具が飛び散りました。

A-12
これは突沸現象と呼ばれる現象で、ステンレス鋼製の鍋に限らず、他の素材の鍋においても報告例があります。まず、原因としては、味噌に含まれている、だし成分や麹（こうじ）が鍋内面の底に沈殿し、鍋の底に蓋をしたようにぴっしりと溜まった状態になっていたと考えられます。次に味噌汁を再加熱した時に発生した鍋内の気泡が沈殿し溜まった味噌を一気に押し上げ、その衝撃で鍋蓋と共に内容物、具が一緒に飛び散ったと考えられます。また、この突沸現象は、常に発生する訳ではなく、味噌の種類、量、火力の大小、具の量等いくつかの条件の組み合わせが重なった場合に極稀に発生する現象です。

この突沸現象を防止するには下記の事項を心掛けて再加熱を行ってください。
①温め直しの時は、お玉でよくかき混ぜながらコンロに着火し鍋を加熱してください。
②一気に強火で煮立てないでください。
③煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

Q-13
ステンレス鋼製の製品がさびてしまいました。

A-13
ステンレスは、Stain（汚れ、さび）Less（より少ない）Steel（鋼）と言うその名が示すとおり、さびにくい特殊用途の鋼の事です。さびにくい鋼ではありますが、絶対にさびないわけではありません。ステンレス鋼がさびにくいのは、含有されているクロムが空気中の酸素と結び付き「不動態皮膜」が形成されるためにさびにくくなっているのです。しかし、この「不動態皮膜」は非常に薄く、酸や塩などの環境にさらされると簡単に破壊され、更に、水道・地下水などが付着し、長時間放置された場合はさびが発生します。また、鉄など異種金属が接した状態で水が関与する環境下ではもらいさびが発生します。ご使用後は、よく水分を拭き取ってから、収納してください。この状態を保てば「不動態皮膜」が再形成してきます。

Q-14
鍋底に白く凹凸のある面が点在しています。これは何ですか？

A-14
①「おでん」、「味噌汁」などの塩化物を含有する調理物を鍋に保存している場合に塩分が濃縮、結晶化して鍋底に固着する現象です。表面上は白いですが、その後の煮炊きにより水が介在し電池作用により孔食へと進行します。
②お手入れのために「塩素系」、「酸系」の洗剤、漂白剤を使用した場合では、充分な水道水による濯ぎと乾燥が不可欠です。この事が不充分ですと、やはり白い結晶物の固着と共にステンレス鋼表面の不動態皮膜が破壊されたままの状態にある事から、①と同様に腐食が進み孔食となります。

資料提供：日本金属ハウスウェア工業組合

クッキングヒータについて

電気加熱による加熱調理器は、クリーン性、効率性、安全性に優れている点で評価されており、年々その認知度は高まりを見せ普及しつつあります。

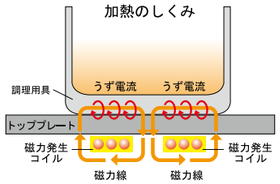
クッキングヒータの種類

クッキングヒータは大別してプレートを直に加熱する方式と電磁誘導加熱方式の2つの種類があります。
現在、各家電メーカーより様々な機種が製造されています。

■ シーズヒータ
ニクロム線を絶縁体で包み、更にニッケル鋼パイプで保護し、渦巻き状にしたもので主にアメリカで普及しているクッキングヒータです。

■ ラジェントヒータ
結晶化ガラスプレートの下のニクロム線コンロを装着してあり、赤熱します。

■ 電磁調理器
シーズヒータ、エンクロヒータ、ハロゲンヒータ、ラジェントヒータとは異なり、電磁誘導により調理用具（鍋、フライパン、湯沸かし）の材料のもつ抵抗で右図のようにうず電流が発生、鍋の底面が直接発熱するように作られた調理器です。
IHトッププレートに設置してある磁力を発生させるコイル（磁束体）に電流が流れると、トッププレートの表面に磁力線を生じ、この磁力線が金属製の鍋底を通る時にうず電流が発生し、鍋底そのものをヒータのように発熱させます。



**電磁調理器を以下、文中では
IHクッキングヒータと略します。**

■ エンクロヒータ（ソリッドエレメント）
鋳鉄製円盤状プレートに、ヒータを埋め込んであり、予熱が長く残ります。主にヨーロッパで普及しているクッキングヒータです。

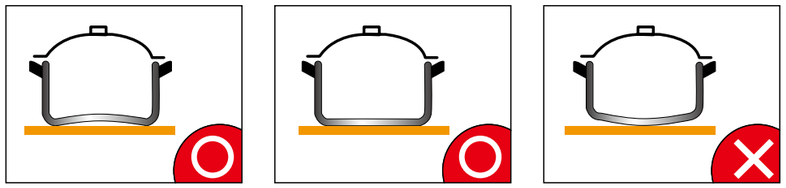
■ ハロゲンヒータ
熱源は強力なハロゲンヒータランプで、スイッチを入れると直ぐにトッププレートが赤熱します。

IHクッキングヒータで使用できる金属ハウスウェア

各家電メーカーの仕様に従ってください。

1.調理用具の底が少し内側に沿っているもの

安全性、反応性上の条件です。但し、調理器具底面の平坦度には許容数値がありますので、ご使用になられる調理器の取扱説明書、各家電メーカーにお問い合わせください。



（許容範囲があります）

2.調理用具の底の直径が12㎝以上26㎝未満のもの

この鍋の直径が家庭用IHクッキングヒータで使用する鍋の安全な製品（SG）の条件となっています。使用する場合は必ず取扱説明書に従ってください。
IHは加熱・調理中に調理用具に使用されている鍋の素材等が適切でないと調理器が反応しない事がありますので、調理用具の選定についてはご注意ください。
また、ある程度の材厚がないと調理用具の底面が変形すると共に、加熱・調理中にIHトッププレートに設置されている温度過昇防止センサーが感知せず過熱し、火災の原因となります。
シーズヒータ、エンクロヒータ、ハロゲンヒータ、ラジェントヒータは鍋の材質を選びませんが、調理用具の材厚・形状・種類によっては調理用具の底面が変形する場合があります。

IHクッキングヒータで使用できる金属ハウスウェアを安全にお使いいただくために…

天ぷら鍋

天ぷらなど揚げ物料理に使用する場合は、適切な揚げ物専用調理用具をご使用ください。

①使用される時は、油の温度を適温に保つように火力を調節して過熱に注意する他、調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。

> 火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

②空焚きは絶対にしないでください。
③加熱・調理中は絶対に蓋をしないでください。

鍋

特にIHクッキングヒータでは鍋底の厚さや形状、使用されている材質等により短時間で鍋底がドーナツ状に赤熱し、油が発火する事がありますのでご注意ください。

①天ぷら調理や炒め調理の使用については、各家電メーカーの取扱説明書に使用の可否について掲載されていますのでご確認ください。
②空焚きは絶対しないでください。空焚きをしますと鍋がダメになるばかりかIHクッキングヒータを壊す原因になります。
③調理中は絶対に調理器のそばから離れないようにしてください。

> 火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

湯沸かし

①過熱によって調理用具の底が変形する事があるので、空焚きしないでください。火傷の原因のほとんどが水量を多くしたり、逆に少なくしたために発生しています。
②お湯を沸かすのみでの使用をお願いします。

フライパン

特にIHクッキングヒータではフライパンの底の厚さや形状、使用されている材質等により短時間でフライパンの底がドーナツ状に赤熱し、油が発火する事がありますのでご注意ください。

①天ぷら調理には使用しないでください。過熱によって火災の危険性があります。
調理中は絶対にIHクッキングヒータのそばから離れないようにしてください。
（注）使用可能な表示のあるフライパンを除きます。
②IHクッキングヒータではスイッチを入れると最大火力から始まる機種が多くありますので予熱をする場合は火力と時間に注意してください。過熱により調理用具の底が変形する事があります。

> 火災事故の原因のほとんどがIHクッキングヒータは安全だからと油断し調理器のそばを離れた時に発生しています。

共通事項（天ぷら鍋、鍋、フライパン）

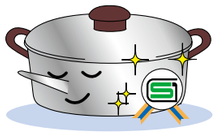
①油温を200度以上に上昇させないでください。引火、発火などが発生する恐れがあります。
②中火以下でご使用ください。各クッキングヒータの取扱説明書をお読み頂き、適切な温度での対応をお願いします。

IHクッキングヒータ用調理用具Q&A

Q-1
IHクッキングヒータにおいて調理中の鍋から音がしますが大丈夫でしょうか？

A-1
鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がする事がありますが、異常ではありません。（わずかな振動を取手に感じる事があります。）鍋の位置をずらすか、置き直すと止まる事があります。
（日本電機工業会資料による）

Q-2
IHクッキングヒータで専用の鍋やフライパンを買わなければいけないのでしょうか？

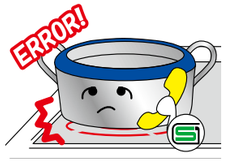


A-2
IHクッキングヒータに使用する鍋は、メーカー推奨品か財団法人製品安全協会のSGマークの付いたものを使用し、購入に当たっては、機器メーカー又は販売店の方と充分な相談をする事をお勧めします。
（日本電機工業会資料による）

Q-3
IHクッキングヒータは、フライパンや鍋の使い方を誤ると油が発火する危険性があると聞いたのですがどのような場合でしょうか？

A-3
鍋の底が変形したものや厚底でないフライパンを使用し、高火力で空焚きをした場合、鍋底が赤熱化する場合があります。この様な状態では油の発火温度を上回っていますので、油を注ぐと発火すると考えられます。
現実に赤熱するほど加熱した際には煙が上がるなど、火災の一歩手前の状態であり、この状態で油を加えると当然発火します。油を入れてから適温で調整しながらの調理をお勧めします。
（日本電機工業会資料による）

Q-4
SGの天ぷら鍋でエラーが起こるのですがどうしてでしょうか？



A-4
購入された各IHクッキングヒータメーカーにご確認ください。

各加熱機器の安心・安全対策
現在の加熱器具においては、①ガスコンロではSIセンサー、②IHクッキングヒータではWコイル加熱方式や光センサーなどの導入による様々な安全センサーの充実化と強化が図られています。仕様については各社の取扱説明書をご覧ください。

一口アドバイス

鍋本体や湯沸かし本体にシールが貼ってある場合はシールをはがしてからご使用ください。

シールのはがし方
その①ドライヤーの熱風を鍋や湯沸しの本体に貼ってあるシールにあて、シール裏面の糊を柔らかくさせはがす方法。
その②ベンジンや除光液を利用してはがす方法。
※ベンジンや除光液などの薬品を使用した場合は、中性洗剤でよく洗い流してください。

とっておきのお手入れ裏ワザ紹介

**虹色になったり、湯垢が付いたりした時、クレンザーでこすり洗いをして落とす方法の他に、食用酢を使用する方法があります。
商品にあまりキズ、こすり跡を付けたくない時には、簡単にすぐ落とせますので一度試してみてください。**

水に食用酢を入れ弱火で数分間煮込みます。食用酢の量は特に何%と言う事はないのですが濃い方が効果はあるようです。
又、薬局で販売しているクエン酸を入れても同じ効果が得られます。
但し、あまりに進行した変色、腐食は完全に取る事は難しい事と、落としたらすぐに充分洗って、水気を取って保管するようにしてください。
尚、作業中は換気をしながら行ってください。

概　要

社　　名	株式会社 本間製作所　HOMMA CO.,LTD
所　在　地	【本社】 〒959-1261　新潟県燕市秋葉町3丁目20番9号 TEL.0256-63-2333　FAX.0256-62-6313 http://www.koinu-honma.co.jp 【津雲田工場】 〒953-0123　新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731番地 TEL.0256-82-3939　FAX.0256-82-3825
創　　業	昭和26年7月(1951)
資　本　金	1,000万円
代表取締役	本間　一成
取引銀行	第四銀行燕支店
業務内容	業務用厨房用品製造 家庭用厨房用品製造 卓上用品製造 電気製品製造(電動応用機器具製造事業者) ステンレス製品の設計、製作業務 上記品目に関連する輸出入業務及び販売

沿　革

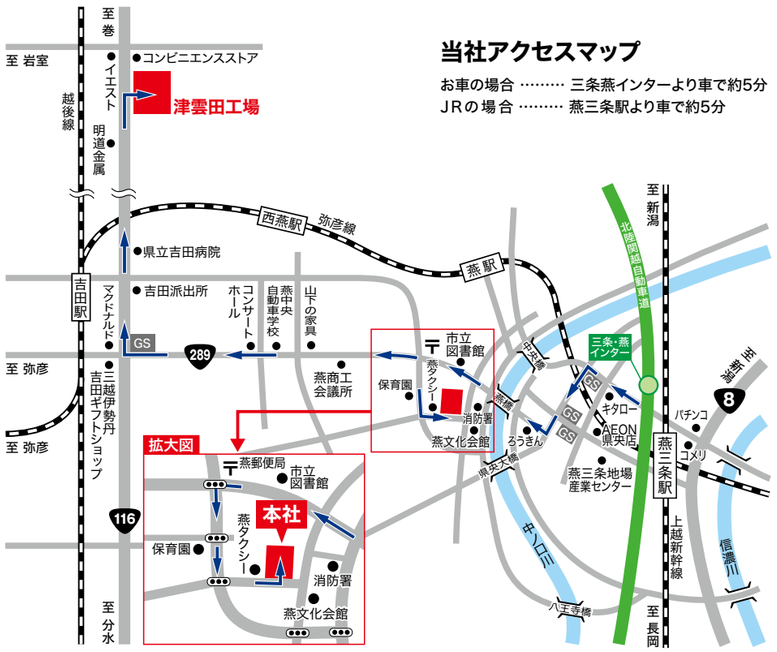
1951(昭和26年)	本間鉄工所より株式会社本間製作所として設立
1954(昭和29年)	燕市秋葉町3丁目20番9号に厨房用品の製造工場新設
1956(昭和31年)	同所に仕上げライン工場増設
1964(昭和39年)	同所にプレス工場増設
1973(昭和48年)	旧岩室村津雲田字横上731番地に4000坪を取得し、建坪700の業務用厨房用品製造の津雲田工場を新設
1978(昭和53年)	業務用厨房用品の大型化に着手するため、油圧プレス機300tを2基導入
1983(昭和58年)	本間英一 代表取締役就任 プレス行程の自動化ラインを導入
1985(昭和60年)	津雲田工場に建坪400を増築
1987(昭和62年)	電気調理機器製造ラインを導入
1989(平成元年)	油圧プレス機500t、600tを導入
1992(平成 4年)	金型、治工具、製造ラインを導入
1995(平成 7年)	津雲田工場に建坪150を増築
1996(平成 8年)	板金、組立製造ラインを導入
1998(平成10年)	2.5次元のレーザーカット機械導入
2002(平成14年)	3次元CAD導入
2004(平成16年)	本間一成代表取締役就任
2006(平成18年)	価格安定化のためNSSC180などクロムステンレスの積極採用 商品開発の開始
2008(平成20年)	業務用IH機器の大型鍋対応化に伴い、スピニング設備、プレス設備の追加導入 経営革新取得
2009(平成21年)	海外の新規取引先開拓の積極化 ホテルパン2100シリーズ段付仕様に変更
2009(平成21年) ↓ 2010(平成22年)	業務用IH対応鍋ラインアップ拡充化開始 ステンレス単相、単相厚底、クラッド材でのフルサイズ／フルラインアップ化
2010(平成22年)	IH軽量円環底押し加工鍋の販売開始
2011(平成23年)	凹凸型セラミックコーティング(スーパーセラミックコーティング)製造開始
2012(平成24年)	本社工場　大規模改装工事　全外装工事と機械設備・自動倉庫新規導入
2013(平成25年)	津雲田工場に建坪450を増築　太陽光発電ソーラーパネル導入　新規機械設備・自動倉庫導入
2014(平成26年)	5軸CNC制御スピニングマシン導入　異型・角型形状のスピニング加工開始
2015(平成27年)	(異形・角型対応)自動研磨機ライン導入　新型500tプレス機導入

機械設備　KOINU製品の製造に必要な設備

機　械　名	台数	種類・用途
立型マシニングセンター	2	1,250×800×700　1,060×560×450
NC倣いフライス	1	1,060×600×560
ワイヤーカット	2	600×400　450×500
3D　CAD2.5軸CAM	1	
3D　CAD2軸CAM	2	
2D　CAD2軸CAM	1	
2D　CAD	1	
金型研磨機	2	

油圧プレス	13	600t　500t　300t ほか
クランクプレス	32	350t　250tWクランク ほか
ロボットライン	2	4連結ライン
スピニングマシン	4	φ600×600hサイズ　5軸CNC 制御により異型・角型容器加工対応
カーリングマシン	4	
フレキションプレス	2	
槌目プレス	5	段付鍋　雪平鍋
専用ロングストロークプレス	1	刻印　縁プレス加工
パイプベンダー	1	ハンドル　取手加工
アルゴン溶接機	4	
スポット溶接機	11	
自動研磨機	1	
自動研磨機ライン	1	異型・角型対応4機独立ライン
タレットパンチングプレス	1	
2.5次元レーザー加工機	1	
プレスブレーキ(ベンダー)	2	
バンドソー	4	
ロール機	4	
レーザーマーキング	1	

金型も自社で製造しており必要なソフト・機械設備があります。新製品の開発や現行品の改良に迅速に対応するためです。機能だけでなくデザイン面からも様々な開発が出来るようCAD・CAMシステムを活用しています。そして同目的のため新規設備の追加導入も随時行っております。
プレス、スピニング加工とも最大φ600x600hサイズまでの加工が可能です。また製品の軽量化のため壁厚を薄くするスピニング加工を異型・角型容器に拡充するため5軸CNC制御のスピニングマシンを新規に導入しました。そして研磨工程の内製化を図るため異型・角型容器の内面から全面対応出来る4機からなる機械ラインを新規開発しました。
さらに小ロット対応や現行品に板金加工を付加し、より現場に対応した機能性を加え付加価値の高い製品が提供できるような設備も追加導入しています。



INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
1047	3層鋼クラッド ヤットコ鍋 15㎝	6	4954057010474
1048	3層鋼クラッド ヤットコ鍋 18㎝	6	4954057010481
1049	3層鋼クラッド ヤットコ鍋 21㎝	6	4954057010498
1050	3層鋼クラッド ヤットコ鍋 24㎝	6	4954057010504
1051	3層鋼クラッド ヤットコ鍋 27㎝	6	4954057010511
1052	3層鋼クラッド ヤットコ鍋 30㎝	6	4954057010528
1213	鉄卓上鍋(フッ素コート) 16.5㎝	21	4954057012133
1214	鉄卓上鍋(フッ素コート) 19㎝	21	4954057012140
5144	ワンピースレードル横口 144cc	39	4954057051446
5180	ワンピースレードル横口 180cc	39	4954057051804
5570	ワンピースレードル横口 70cc	39	4954057055703
5590	ワンピースレードル横口 90cc	39	4954057055901
10022	フライパン 22㎝(SUS430ステンレス)	21	4954057100229
10024	フライパン 24㎝(SUS430ステンレス)	21	4954057100243
10120	フライパン蓋 20㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057101202
10122	フライパン蓋 22㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057101226
10124	フライパン蓋 24㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057101240
10126	フライパン蓋 26㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057101264
10416	ピッコロパン 親子鍋 16㎝	12	4954057104166
10419	ピッコロパン 親子鍋 19㎝	12	4954057104197
10520	スーパーセラミックコーティングシリーズ ガラス蓋 20㎝	11	4954057105200
10522	スーパーセラミックコーティングシリーズ ガラス蓋 22㎝	11	4954057105224
10524	スーパーセラミックコーティングシリーズ ガラス蓋 24㎝	11	4954057105248
10526	スーパーセラミックコーティングシリーズ ガラス蓋 26㎝	11	4954057105262
10528	スーパーセラミックコーティングシリーズ ガラス蓋 28㎝	11	4954057105286
10530	スーパーセラミックコーティングシリーズ ガラス蓋 30㎝	11	4954057105309
10600	スーパーセラミックコーティングシリーズ シリコーンハンドルカバー	11	4954057106009
10616	ピッコロパン 16㎝	12	4954057106160
10619	ピッコロパン 19㎝	12	4954057106191
10620	スーパーセラミックコーティングフライパン(フェニックス) 20㎝	11	4954057106207
10622	スーパーセラミックコーティングフライパン(フェニックス) 22㎝	11	4954057106221
10624	スーパーセラミックコーティングフライパン(フェニックス) 24㎝	11	4954057106245
10626	スーパーセラミックコーティングフライパン(フェニックス) 26㎝	11	4954057106269
10628	スーパーセラミックコーティングフライパン(フェニックス) 28㎝	11	4954057106283
10630	スーパーセラミックコーティングフライパン(フェニックス) 30㎝	11	4954057106306
10718	プロデンジ フライパン 18㎝	4	4954057107181
10721	プロデンジ フライパン 21㎝	4	4954057107211
10724	プロデンジ フライパン 24㎝	4	4954057107242
10727	プロデンジ フライパン 27㎝	4	4954057107273
10730	プロデンジ フライパン 30㎝	4	4954057107303
10733	プロデンジ フライパン 33㎝	4	4954057107334
10736	プロデンジ フライパン 36㎝	4	4954057107365
10821	鉄フライパン 21㎝	21	4954057108218
10824	鉄フライパン 24㎝	21	4954057108249
10827	鉄フライパン 27㎝	21	4954057108270
10830	鉄フライパン 30㎝	21	4954057108300
10833	鉄フライパン 33㎝	21	4954057108331
11115	マエストロシリーズ 蓋 15㎝	6･7	4954057111157
11118	マエストロシリーズ 蓋 18㎝	6･7	4954057111188
11121	マエストロシリーズ 蓋 21㎝	6･7	4954057111218
11124	マエストロシリーズ 蓋 24㎝	6･7	4954057111249
11127	マエストロシリーズ 蓋 27㎝	6･7	4954057111270
11130	マエストロシリーズ 蓋 30㎝	6･7	4954057111300
11133	マエストロシリーズ 蓋 33㎝	6･7	4954057111331
11136	マエストロシリーズ 蓋 36㎝	6･7	4954057111362
11139	マエストロシリーズ 蓋 39㎝	6･7	4954057111393
11142	マエストロシリーズ 蓋 42㎝	6･7	4954057111423
11145	マエストロシリーズ 蓋 45㎝	6･7	4954057111454
11515	3層鋼クラッド シチューパン 15㎝	5	4954057115155
11518	3層鋼クラッド シチューパン 18㎝	5	4954057115186
11521	3層鋼クラッド シチューパン 21㎝	5	4954057115216
11524	3層鋼クラッド シチューパン 24㎝	5	4954057115247
11527	3層鋼クラッド シチューパン 27㎝	5	4954057115278
12036	中華鍋 36㎝(SUS430ステンレス)	21	4954057120364
12524	3層鋼クラッド 寸胴鍋 24㎝	5	4954057125246
12527	3層鋼クラッド 寸胴鍋 27㎝	5	4954057125277
12530	3層鋼クラッド 寸胴鍋 30㎝	5	4954057125307
12533	3層鋼クラッド 寸胴鍋 33㎝	5	4954057125338
12536	3層鋼クラッド 寸胴鍋 36㎝	5	4954057125369
12539	3層鋼クラッド 寸胴鍋 39㎝	5	4954057125390
12542	3層鋼クラッド 寸胴鍋 42㎝	5	4954057125420
12545	3層鋼クラッド 寸胴鍋 45㎝	5	4954057125451
12620	スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ 20㎝	12	4954057126205
12622	スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ 22㎝	12	4954057126229
12624	スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ 24㎝	12	4954057126243
12626	スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ 26㎝	12	4954057126267
12628	スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ 28㎝	12	4954057126281
12630	スーパーセラミックコーティングフライパン セットパッケージ 30㎝	12	4954057126304
12827	鉄中華鍋 27㎝	21	4954057128278
12830	鉄中華鍋 30㎝	21	4954057128308
12833	鉄中華鍋 33㎝	21	4954057128339
12836	鉄中華鍋 36㎝	21	4954057128360
12839	鉄中華鍋 39㎝	21	4954057128391
12842	鉄中華鍋 42㎝	21	4954057128421
12850	鉄中華鍋 50㎝	21	4954057128506
12860	鉄中華鍋 60㎝	21	4954057128605
13027	鉄北京鍋 27㎝	21	4954057130271
13030	鉄北京鍋 30㎝	21	4954057130301
13033	鉄北京鍋 33㎝	21	4954057130332
13524	3層鋼クラッド 半寸胴鍋 24㎝	5	4954057135245
13527	3層鋼クラッド 半寸胴鍋 27㎝	5	4954057135276
13530	3層鋼クラッド 半寸胴鍋 30㎝	5	4954057135306
13533	3層鋼クラッド 半寸胴鍋 33㎝	5	4954057135337
13536	3層鋼クラッド 半寸胴鍋 36㎝	5	4954057135368
13539	3層鋼クラッド 半寸胴鍋 39㎝	5	4954057135399
13542	3層鋼クラッド 半寸胴鍋 42㎝	5	4954057135429
13545	3層鋼クラッド 半寸胴鍋 45㎝	5	4954057135450
13624	スーパーセラミックコーティングシリーズ スチームプレート 24･26用	11	4954057136242
13628	スーパーセラミックコーティングシリーズ スチームプレート 28･30用	11	4954057136280
14026	すきやき鍋 26㎝(SUS430ステンレス)	21	4954057140263
14524	3層鋼クラッド 外輪鍋 24㎝	5	4954057145244
14527	3層鋼クラッド 外輪鍋 27㎝	5	4954057145275
14530	3層鋼クラッド 外輪鍋 30㎝	5	4954057145305
14533	3層鋼クラッド 外輪鍋 33㎝	5	4954057145336

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
14536	3層鋼クラッド 外輪鍋 36㎝	5	4954057145367
14539	3層鋼クラッド 外輪鍋 39㎝	5	4954057145398
14542	3層鋼クラッド 外輪鍋 42㎝	5	4954057145428
14545	3層鋼クラッド 外輪鍋 45㎝	5	4954057145459
14924	純銅 すきやき鍋 24㎝	21	4954057149242
15012	ソースパン 12㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057150125
15014	ソースパン 14㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057150149
15016	ソースパン 16㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057150163
15018	ソースパン 18㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057150187
15020	ソースパン 20㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057150200
15022	ソースパン 22㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057150224
15024	ソースパン 24㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057150248
15026	ソースパン 26㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057150262
15112	ソースパン 蓋 12㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057151122
15114	ソースパン 蓋 14㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057151146
15116	ソースパン 蓋 16㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057151160
15118	ソースパン･ポット 蓋 18㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057151184
15120	ソースパン･ポット 蓋 20㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057151207
15122	ソースパン･ポット 蓋 22㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057151221
15124	ソースパン･ポット 蓋 24㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057151245
15126	ソースパン･ポット 蓋 26㎝(SUS430クロムステンレス)	20	4954057151269
15216	コルチナソースパン 蓋 16㎝	20	4954057152167
15218	コルチナソースパン･ポット 蓋 18㎝	20	4954057152181
15220	コルチナソースパン･ポット 蓋 20㎝	20	4954057152204
15222	コルチナソースポット 蓋 22㎝	20	4954057152228
15515	3層鋼クラッド 行平鍋 15㎝	6	4954057155151
15518	3層鋼クラッド 行平鍋 18㎝	6	4954057155182
15521	3層鋼クラッド 行平鍋 21㎝	6	4954057155212
15524	3層鋼クラッド 行平鍋 24㎝	6	4954057155243
15527	3層鋼クラッド 行平鍋 27㎝	6	4954057155274
15530	3層鋼クラッド 行平鍋 30㎝	6	4954057155304
15916	超厚底コルチナソースパン 16㎝	20	4954057159166
15918	超厚底コルチナソースパン 18㎝	20	4954057159180
15920	超厚底コルチナソースパン 20㎝	20	4954057159203
16018	ソースポット 18㎝(18-0)	20	4954057160186
16020	ソースポット 20㎝(18-0)	20	4954057160209
16022	ソースポット 22㎝(18-0)	20	4954057160223
16024	ソースポット 24㎝(18-0)	20	4954057160247
16026	ソースポット 26㎝(18-0)	20	4954057160261
16116	サバティーニ 片手鍋 16㎝	19	4954057161169
16118	サバティーニ 片手鍋 18㎝	19	4954057161183
16119	サバティーニ 片手鍋 19㎝	19	4954057161190
16218	サバティーニ 両手鍋 18㎝	19	4954057162180
16219	サバティーニ 両手鍋 19㎝	19	4954057162197
16226	サバティーニ 両手鍋 26㎝	19	4954057162265
16326	サバティーニ 両手鍋ドームカバー付 26㎝	19	4954057163262
16419	サバティーニ 卓上鍋 19㎝	19	4954057164191
16426	サバティーニ 卓上鍋 26㎝	19	4954057164269
16519	サバティーニ フライパン 19㎝	19	4954057165198
16526	サバティーニ フライパン 26㎝	19	4954057165266
16527	3層鋼クラッド 段付鍋 27㎝	5	4954057165273
16530	3層鋼クラッド 段付鍋 30㎝	5	4954057165303
16533	3層鋼クラッド 段付鍋 33㎝	5	4954057165334
16536	3層鋼クラッド 段付鍋 36㎝	5	4954057165365
16539	3層鋼クラッド 段付鍋 39㎝	5	4954057165396
16542	3層鋼クラッド 段付鍋 42㎝	5	4954057165426
16545	3層鋼クラッド 段付鍋 45㎝	5	4954057165457
16601	サバティーニ スチームパン 18･19㎝	19	4954057166010
16602	サバティーニ サブパン 18･19㎝	19	4954057166027
16603	サバティーニ セニアラック&カップ	19	4954057166034
16604	サバティーニ ドームカバー 26㎝	19	4954057166041
16721	プロデンジ ちり鍋 ツル付 21㎝	18	4954057167215
16724	プロデンジ ちり鍋 ツル付 24㎝	18	4954057167246
16727	プロデンジ ちり鍋 ツル付 27㎝	18	4954057167277
16730	プロデンジ ちり鍋 ツル付 30㎝	18	4954057167307
16733	プロデンジ ちり鍋 ツル付 33㎝	18	4954057167338
16821	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 21㎝	18	4954057168212
16824	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 24㎝	18	4954057168243
16827	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 27㎝	18	4954057168274
16830	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 30㎝	18	4954057168304
16833	プロデンジ ちり鍋 仕切り付 33㎝	18	4954057168335
16918	超厚底コルチナソースポット 18㎝	20	4954057169189
16920	超厚底コルチナソースポット 20㎝	20	4954057169202
16922	超厚底コルチナソースポット 22㎝	20	4954057169226
17121	プロデンジ ちり鍋 蓋 21㎝	18	4954057171212
17124	プロデンジ ちり鍋 蓋 24㎝	18	4954057171243
17127	プロデンジ ちり鍋 蓋 27㎝	18	4954057171274
17130	プロデンジ ちり鍋 蓋 30㎝	18	4954057171304
17133	プロデンジ ちり鍋 蓋 33㎝	18	4954057171335
17221	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 21㎝	18	4954057172219
17224	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 24㎝	18	4954057172240
17227	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 27㎝	18	4954057172271
17230	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 30㎝	18	4954057172301
17233	プロデンジ ちり鍋 蓋(ツマミ金仕上) 33㎝	18	4954057172332
17515	3層鋼クラッド ソテーパン 15㎝	5	4954057175159
17518	3層鋼クラッド ソテーパン 18㎝	5	4954057175180
17521	3層鋼クラッド ソテーパン 21㎝	5	4954057175210
17524	3層鋼クラッド ソテーパン 24㎝	5	4954057175241
17527	3層鋼クラッド ソテーパン 27㎝	5	4954057175272
17721	プロデンジ ちり鍋 21㎝	18	4954057177214
17724	プロデンジ ちり鍋 24㎝	18	4954057177245
17727	プロデンジ ちり鍋 27㎝	18	4954057177276
17730	プロデンジ ちり鍋 30㎝	18	4954057177306
17733	プロデンジ ちり鍋 33㎝	18	4954057177337
17821	プロデンジ ちり鍋(取手ツマミ金仕上) 21㎝	18	4954057178211
17824	プロデンジ ちり鍋(取手ツマミ金仕上) 24㎝	18	4954057178242
17827	プロデンジ ちり鍋(取手ツマミ金仕上) 27㎝	18	4954057178273
17830	プロデンジ ちり鍋(取手ツマミ金仕上) 30㎝	18	4954057178303
17833	プロデンジ ちり鍋(取手ツマミ金仕上) 33㎝	18	4954057178334
18005	カツカッター 替え刃5(特注)(14Crステンレス)	45	4954057180054
18006	カツカッター 替え刃6(14Crステンレス)	45	4954057180061
18024	しゃぶしゃぶ鍋 24㎝(18-8)	18	4954057180245
18026	しゃぶしゃぶ鍋 26㎝(18-8)	18	4954057180269
18120	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋 20㎝	18	4954057181204

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
18123	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋 23㎝	18	4954057181235
18126	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋 26㎝	18	4954057181266
18220	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋(ツマミ金仕上) 20㎝	18	4954057182201
18223	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋(ツマミ金仕上) 23㎝	18	4954057182232
18226	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 蓋(ツマミ金仕上) 26㎝	18	4954057182263
18320	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 20㎝	18	4954057183208
18323	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 23㎝	18	4954057183239
18326	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋 26㎝	18	4954057183260
18420	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋(ツマミ金仕上) 20㎝	18	4954057184205
18423	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋(ツマミ金仕上) 23㎝	18	4954057184236
18426	プロデンジ しゃぶしゃぶ鍋(ツマミ金仕上) 26㎝	18	4954057184267
18524	しゃぶしゃぶ鍋 蓋 24㎝	18	4954057185240
18526	しゃぶしゃぶ鍋 蓋 26㎝	18	4954057185264
18530	しゃぶしゃぶ鍋 蓋 30㎝	18	4954057185301
18630	しゃぶしゃぶ鍋(蓋干支付) 30㎝	18	4954057186308
19222	IHメジャーシリーズ寸胴鍋 22㎝(19-0)	8	4954057192224
19224	IHメジャーシリーズ寸胴鍋 24㎝(19-0)	8	4954057192248
19226	IHメジャーシリーズ寸胴鍋 26㎝(19-0)	8	4954057192262
19228	IHメジャーシリーズ寸胴鍋 28㎝(19-0)	8	4954057192286
20005	カツカッター 5本刃仕様(特注)(18-8)	45	4954057200059
20006	カツカッター 6本刃仕様(18-8)	45	4954057200066
20023	オルゴールケットル 2.3ℓ(18-8)	42	4954057200233
20030	オルゴールケットル 3.0ℓ(18-8)	42	4954057200301
20035	オルゴールケットル 3.5ℓ(18-8)	42	4954057200356
20101	ピザシャベル 中	34	4954057201018
20102	ピザシャベル 大	34	4954057201025
20103	ピザシャベル 中アルミ取手	34	4954057201032
20518	2層鋼クラッド フライパン 18㎝	7	4954057205184
20521	2層鋼クラッド フライパン 21㎝	7	4954057205214
20524	2層鋼クラッド フライパン 24㎝	7	4954057205245
20527	2層鋼クラッド フライパン 27㎝	7	4954057205276
20530	2層鋼クラッド フライパン 30㎝	7	4954057205306
20533	2層鋼クラッド フライパン 33㎝	7	4954057205337
20618	2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋) 18㎝	7	4954057206181
20621	2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋) 21㎝	7	4954057206211
20624	2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋) 24㎝	7	4954057206242
20627	2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋) 27㎝	7	4954057206273
20630	2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋) 30㎝	7	4954057206303
20633	2層鋼クラッド 深型フライパン(炒め鍋) 33㎝	7	4954057206334
20716	2層鋼クラッド 親子鍋 16㎝	7	4954057207164
20719	2層鋼クラッド 親子鍋 19㎝	7	4954057207195
21716	親子鍋 蓋 16㎝	7	4954057217163
21716	ピッコロパン 蓋 16㎝	12	4954057217163
21719	親子鍋 蓋 19㎝	7	4954057217194
21719	ピッコロパン 蓋 19㎝	12	4954057217194
22124	ブラックシリーズ 半寸胴鍋 24㎝	20	4954057221245
22127	ブラックシリーズ 半寸胴鍋 27㎝	20	4954057221276
22221	ブラックシリーズ シチューパン 21㎝	20	4954057222211
22318	ブラックシリーズ 炒め鍋 18㎝	20	4954057223188
22324	ブラックシリーズ 炒め鍋 24㎝	20	4954057223249
22421	ブラックシリーズ ボール 21㎝	20	4954057224215
22424	ブラックシリーズ ボール 24㎝	20	4954057224246

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
22521	ブラックシリーズ パンチボール 21㎝	20	4954057225212
22524	ブラックシリーズ パンチボール 24㎝	20	4954057225243
25006	パーコレーター 6人用(18-8)	44	4954057250061
25008	パーコレーター 8人用(18-8)	44	4954057250085
25200	パーコレーター トップガラス	44	4954057252003
25518	3層鋼クラッド プラ柄 IH行平鍋 18㎝	6	4954057255189
25521	3層鋼クラッド プラ柄 IH行平鍋 21㎝	6	4954057255219
25524	3層鋼クラッド プラ柄 IH行平鍋 24㎝	6	4954057255240
25527	3層鋼クラッド プラ柄 IH行平鍋 27㎝	6	4954057255271
25530	3層鋼クラッド プラ柄 IH行平鍋 30㎝	6	4954057255301
26024	3層鋼クラッド IH実用鍋 24㎝	6	4954057260244
26027	3層鋼クラッド IH実用鍋 27㎝	6	4954057260275
26030	3層鋼クラッド IH実用鍋 30㎝	6	4954057260305
26033	3層鋼クラッド IH実用鍋 33㎝	6	4954057260336
26036	3層鋼クラッド IH実用鍋 36㎝	6	4954057260367
27032	洗面器 32㎝(18-8)	41	4954057270328
27034	洗面器 34㎝(18-8)	41	4954057270342
28032	洗い桶 32㎝(18-8)	41	4954057280327
29021	ランチ皿 21㎝(18-8)	47	4954057290210
29025	ランチ皿 25㎝(18-8)	47	4954057290258
29033	ランチ皿 3ツ切30㎝(18-8)	47	4954057290333
29034	ランチ皿 4ツ切30㎝(18-8)	47	4954057290340
33000	アイストング 木柄(18-8)	44	4954057330008
33001	アイスバケット 1.0ℓ(18-8)	44	4954057330015
33002	アイスバケット 2.0ℓ(18-8)	44	4954057330022
33003	アイスバケット 3.0ℓ(18-8)	44	4954057330039
33005	アイスバケット 5.0ℓ(18-8)	44	4954057330053
33012	アイストング 共柄小(18-8)	44	4954057330121
33035	アイストング 共柄大(18-8)	44	4954057330350
33101	アイスバケット 蓋 1.0ℓ	44	4954057331012
33102	アイスバケット 蓋 2.0ℓ	44	4954057331029
33103	アイスバケット 蓋 3.0ℓ	44	4954057331036
33105	アイスバケット 蓋 5.0ℓ	44	4954057331050
33663	シャンパンクーラー 3.6ℓ(18-8)	44	4954057336635
33935	ジャンボアイスペール 3.5ℓ(18-0)	44	4954057339353
33945	ジャンボアイスペール 4.5ℓ(18-0)	44	4954057339452
33955	ジャンボアイスペール 5.5ℓ(18-0)	44	4954057339551
40001	アルミ製 雪平用木柄 1本線	17	4954057400015
40002	アルミ製 雪平用木柄 2本線	17	4954057400022
40003	アルミ製 雪平用木柄 3本線	17	4954057400039
40005	アルミ製 雪平用木柄 5本線	17	4954057400053
40015	アルミ製 雪平鍋 15.0㎝	17	4954057400152
40016	アルミ製 雪平鍋 16.5㎝	17	4954057400169
40018	アルミ製 雪平鍋 18.0㎝	17	4954057400183
40019	アルミ製 雪平鍋 19.5㎝	17	4954057400190
40021	アルミ製 雪平鍋 21.0㎝	17	4954057400213
40022	アルミ製 雪平鍋 22.5㎝	17	4954057400220
40024	アルミ製 雪平鍋 24.0㎝	17	4954057400244
40025	アルミ製 雪平鍋 25.5㎝	17	4954057400251
40027	アルミ製 雪平鍋 27.0㎝	17	4954057400275
40028	アルミ製 雪平鍋 28.5㎝	17	4954057400282
40030	アルミ製 雪平鍋 30.0㎝	17	4954057400305

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
40101	3層鋼クラッド 行平用 木柄 1本線	6	4954057401012
40102	3層鋼クラッド 行平用 木柄 2本線	6	4954057401029
40103	3層鋼クラッド 行平用 木柄 3本線	6	4954057401036
40104	3層鋼クラッド 行平用 木柄 4本線	6	4954057401043
40105	3層鋼クラッド 行平用 木柄 5本線	6	4954057401050
40315	アルミ製 雪平鍋カラス口 右手用 15.0㎝	17	4954057403153
40316	アルミ製 雪平鍋カラス口 右手用 16.5㎝	17	4954057403160
40318	アルミ製 雪平鍋カラス口 右手用 18.0㎝	17	4954057403184
40319	アルミ製 雪平鍋カラス口 右手用 19.5㎝	17	4954057403191
40321	アルミ製 雪平鍋カラス口 右手用 21.0㎝	17	4954057403214
40427	アルミ製 両手雪平鍋 27.0㎝	17	4954057404273
40430	アルミ製 両手雪平鍋 30.0㎝	17	4954057404303
40433	アルミ製 両手雪平鍋 33.0㎝	17	4954057404334
40436	アルミ製 両手雪平鍋 36.0㎝	17	4954057404365
40515	アルミ製 テーパーパン 15㎝	16	4954057405157
40524	アルミ製 テーパーパン 24㎝	16	4954057405249
40527	アルミ製 テーパーパン 27㎝	16	4954057405270
40530	アルミ製 テーパーパン 30㎝	16	4954057405300
40724	プロデンジ テーパーパン 24㎝	4	4954057407243
40727	プロデンジ テーパーパン 27㎝	4	4954057407274
40730	プロデンジ テーパーパン 30㎝	4	4954057407304
40830	プロデンジ 揚鍋 30㎝	4	4954057408301
40833	プロデンジ 揚鍋 33㎝	4	4954057408332
40836	プロデンジ 揚鍋 36㎝	4	4954057408363
40839	プロデンジ 揚鍋 39㎝	4	4954057408394
40842	プロデンジ 揚鍋 42㎝	4	4954057408424
40845	プロデンジ 揚鍋 45㎝	4	4954057408455
41015	アルミ製 シチューパン 15㎝	16	4954057410151
41018	アルミ製 シチューパン 18㎝	16	4954057410182
41021	アルミ製 シチューパン 21㎝	16	4954057410212
41024	アルミ製 シチューパン 24㎝	16	4954057410243
41027	アルミ製 シチューパン 27㎝	16	4954057410274
41030	アルミ製 シチューパン 30㎝	16	4954057410304
41315	アルミ製 雪平鍋カラス口 左手用 15.0㎝	17	4954057413152
41316	アルミ製 雪平鍋カラス口 左手用 16.5㎝	17	4954057413169
41318	アルミ製 雪平鍋カラス口 左手用 18.0㎝	17	4954057413183
41319	アルミ製 雪平鍋カラス口 左手用 19.5㎝	17	4954057413190
41321	アルミ製 雪平鍋カラス口 左手用 21.0㎝	17	4954057413213
41715	プロデンジ シチューパン 15㎝	4	4954057417150
41718	プロデンジ シチューパン 18㎝	4	4954057417181
41721	プロデンジ シチューパン 21㎝	4	4954057417211
41724	プロデンジ シチューパン 24㎝	4	4954057417242
41727	プロデンジ シチューパン 27㎝	4	4954057417273
41730	プロデンジ シチューパン 30㎝	4	4954057417303
42018	アルミ製 寸胴鍋 18㎝	16	4954057420181
42021	アルミ製 寸胴鍋 21㎝	16	4954057420211
42024	アルミ製 寸胴鍋 24㎝	16	4954057420242
42027	アルミ製 寸胴鍋 27㎝	16	4954057420273
42030	アルミ製 寸胴鍋 30㎝	16	4954057420303
42033	アルミ製 寸胴鍋 33㎝	16	4954057420334
42036	アルミ製 寸胴鍋 36㎝	16	4954057420365
42039	アルミ製 寸胴鍋 39㎝	16	4954057420396

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
42042	アルミ製 寸胴鍋 42㎝	16	4954057420426
42045	アルミ製 寸胴鍋 45㎝	16	4954057420457
42048	アルミ製 寸胴鍋 48㎝	16	4954057420488
42051	アルミ製 寸胴鍋 51㎝	16	4954057420518
42054	アルミ製 寸胴鍋 54㎝	16	4954057420549
42115	プロデンジ 蓋 15㎝	4･35	4954057421157
42118	プロデンジ 蓋 18㎝	4･35	4954057421188
42121	プロデンジ 蓋 21㎝	4･35	4954057421218
42124	プロデンジ 蓋 24㎝	4･35	4954057421249
42127	プロデンジ 蓋 27㎝	4･35	4954057421270
42130	プロデンジ 蓋 30㎝	4･35	4954057421300
42133	プロデンジ 蓋 33㎝	4･35	4954057421331
42136	プロデンジ 蓋 36㎝	4･35	4954057421362
42139	プロデンジ 蓋 39㎝	4･35	4954057421393
42142	プロデンジ 蓋 42㎝	4･35	4954057421423
42145	プロデンジ 蓋 45㎝	4･35	4954057421454
42148	プロデンジ 蓋 48㎝	4･35	4954057421485
42154	プロデンジ 蓋 54㎝	4･35	4954057421546
42215	アルミ製 蓋 15㎝	17	4954057422154
42218	アルミ製 蓋 18㎝	17	4954057422185
42221	アルミ製 蓋 21㎝	17	4954057422215
42224	アルミ製 蓋 24㎝	17	4954057422246
42227	アルミ製 蓋 27㎝	17	4954057422277
42230	アルミ製 蓋 30㎝	17	4954057422307
42233	アルミ製 蓋 33㎝	17	4954057422338
42236	アルミ製 蓋 36㎝	17	4954057422369
42239	アルミ製 蓋 39㎝	17	4954057422390
42242	アルミ製 蓋 42㎝	17	4954057422420
42245	アルミ製 蓋 45㎝	17	4954057422451
42248	アルミ製 蓋 48㎝	17	4954057422482
42251	アルミ製 蓋 51㎝	17	4954057422512
42254	アルミ製 蓋 54㎝	17	4954057422543
42715	プロデンジ 寸胴鍋 15㎝	4	4954057427159
42718	プロデンジ 寸胴鍋 18㎝	4	4954057427180
42721	プロデンジ 寸胴鍋 21㎝	4	4954057427210
42724	プロデンジ 寸胴鍋 24㎝	4	4954057427241
42727	プロデンジ 寸胴鍋 27㎝	4	4954057427272
42730	プロデンジ 寸胴鍋 30㎝	4	4954057427302
42733	プロデンジ 寸胴鍋 33㎝	4	4954057427333
42736	プロデンジ 寸胴鍋 36㎝	4	4954057427364
42739	プロデンジ 寸胴鍋 39㎝	4	4954057427395
42742	プロデンジ 寸胴鍋 42㎝	4	4954057427425
42745	プロデンジ 寸胴鍋 45㎝	4	4954057427456
42748	プロデンジ 寸胴鍋 48㎝	4	4954057427487
42754	プロデンジ 寸胴鍋 54㎝	4	4954057427548
43018	アルミ製 半寸胴鍋 18㎝	16	4954057430180
43021	アルミ製 半寸胴鍋 21㎝	16	4954057430210
43024	アルミ製 半寸胴鍋 24㎝	16	4954057430241
43027	アルミ製 半寸胴鍋 27㎝	16	4954057430272
43030	アルミ製 半寸胴鍋 30㎝	16	4954057430302
43033	アルミ製 半寸胴鍋 33㎝	16	4954057430333
43036	アルミ製 半寸胴鍋 36㎝	16	4954057430364

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
43039	アルミ製 半寸胴鍋 39㎝	16	4954057430395
43042	アルミ製 半寸胴鍋 42㎝	16	4954057430425
43045	アルミ製 半寸胴鍋 45㎝	16	4954057430456
43048	アルミ製 半寸胴鍋 48㎝	16	4954057430487
43051	アルミ製 半寸胴鍋 51㎝	16	4954057430517
43054	アルミ製 半寸胴鍋 54㎝	16	4954057430548
43715	プロデンジ 半寸胴鍋 15㎝	4	4954057437158
43718	プロデンジ 半寸胴鍋 18㎝	4	4954057437189
43721	プロデンジ 半寸胴鍋 21㎝	4	4954057437219
43724	プロデンジ 半寸胴鍋 24㎝	4	4954057437240
43727	プロデンジ 半寸胴鍋 27㎝	4	4954057437271
43730	プロデンジ 半寸胴鍋 30㎝	4	4954057437301
43733	プロデンジ 半寸胴鍋 33㎝	4	4954057437332
43736	プロデンジ 半寸胴鍋 36㎝	4	4954057437363
43739	プロデンジ 半寸胴鍋 39㎝	4	4954057437394
43742	プロデンジ 半寸胴鍋 42㎝	4	4954057437424
43745	プロデンジ 半寸胴鍋 45㎝	4	4954057437455
43748	プロデンジ 半寸胴鍋 48㎝	4	4954057437486
44021	アルミ製 外輪鍋 21㎝	16	4954057440219
44024	アルミ製 外輪鍋 24㎝	16	4954057440240
44027	アルミ製 外輪鍋 27㎝	16	4954057440271
44030	アルミ製 外輪鍋 30㎝	16	4954057440301
44033	アルミ製 外輪鍋 33㎝	16	4954057440332
44036	アルミ製 外輪鍋 36㎝	16	4954057440363
44039	アルミ製 外輪鍋 39㎝	16	4954057440394
44042	アルミ製 外輪鍋 42㎝	16	4954057440424
44045	アルミ製 外輪鍋 45㎝	16	4954057440455
44048	アルミ製 外輪鍋 48㎝	16	4954057440486
44051	アルミ製 外輪鍋 51㎝	16	4954057440516
44054	アルミ製 外輪鍋 54㎝	16	4954057440547
44715	プロデンジ 外輪鍋 15㎝	4	4954057447157
44718	プロデンジ 外輪鍋 18㎝	4	4954057447188
44721	プロデンジ 外輪鍋 21㎝	4	4954057447218
44724	プロデンジ 外輪鍋 24㎝	4	4954057447249
44727	プロデンジ 外輪鍋 27㎝	4	4954057447270
44730	プロデンジ 外輪鍋 30㎝	4	4954057447300
44733	プロデンジ 外輪鍋 33㎝	4	4954057447331
44736	プロデンジ 外輪鍋 36㎝	4	4954057447362
44739	プロデンジ 外輪鍋 39㎝	4	4954057447393
44742	プロデンジ 外輪鍋 42㎝	4	4954057447423
44745	プロデンジ 外輪鍋 45㎝	4	4954057447454
45024	アルミ製 段付鍋 24㎝	17	4954057450249
45027	アルミ製 段付鍋 27㎝	17	4954057450270
45030	アルミ製 段付鍋 30㎝	17	4954057450300
45033	アルミ製 段付鍋 33㎝	17	4954057450331
45036	アルミ製 段付鍋 36㎝	17	4954057450362
45039	アルミ製 段付鍋 39㎝	17	4954057450393
45042	アルミ製 段付鍋 42㎝	17	4954057450423
45045	アルミ製 段付鍋 45㎝	17	4954057450454
45048	アルミ製 段付鍋 48㎝	17	4954057450485
45051	アルミ製 段付鍋 51㎝	17	4954057450515
45054	アルミ製 段付鍋 54㎝	17	4954057450546

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
45060	アルミ製 段付鍋 60㎝	17	4954057450607
45427	3層鋼クラッド 両手行平鍋 27㎝	6	4954057454278
45430	3層鋼クラッド 両手行平鍋 30㎝	6	4954057454308
45433	3層鋼クラッド 両手行平鍋 33㎝	6	4954057454339
45436	3層鋼クラッド 両手行平鍋 36㎝	6	4954057454360
45727	プロデンジ 段付鍋 27㎝	4	4954057457279
45730	プロデンジ 段付鍋 30㎝	4	4954057457309
45733	プロデンジ 段付鍋 33㎝	4	4954057457330
45736	プロデンジ 段付鍋 36㎝	4	4954057457361
45739	プロデンジ 段付鍋 39㎝	4	4954057457392
45742	プロデンジ 段付鍋 42㎝	4	4954057457422
45745	プロデンジ 段付鍋 45㎝	4	4954057457453
46015	アルミ製 寄せ鍋 15.0㎝	17	4954057460156
46715	アルミ製 寄せ鍋セット15.0㎝	17	4954057467155
46900	純銅 寄せ鍋セット15㎝	21	4954057469005
46915	純銅 寄せ鍋 15㎝	21	4954057469159
47015	アルミ製 ソテーパン 15㎝	16	4954057470155
47018	アルミ製 ソテーパン 18㎝	16	4954057470186
47021	アルミ製 ソテーパン 21㎝	16	4954057470216
47024	アルミ製 ソテーパン 24㎝	16	4954057470247
47027	アルミ製 ソテーパン 27㎝	16	4954057470278
47030	アルミ製 ソテーパン 30㎝	16	4954057470308
47033	アルミ製 ソテーパン 33㎝	16	4954057470339
47715	プロデンジ ソテーパン 15㎝	4	4954057477154
47718	プロデンジ ソテーパン 18㎝	4	4954057477185
47721	プロデンジ ソテーパン 21㎝	4	4954057477215
47724	プロデンジ ソテーパン 24㎝	4	4954057477246
47727	プロデンジ ソテーパン 27㎝	4	4954057477277
47730	プロデンジ ソテーパン 30㎝	4	4954057477307
48025	丸盆 25㎝(18-0)	47	4954057480253
48030	丸盆 30㎝(18-0)	47	4954057480307
48035	丸盆 35㎝(18-0)	47	4954057480352
48040	丸盆 40㎝(18-0)	47	4954057480406
48101	KU-101Y 電気フードウォーマー(よこ型)	53	4954057481014
48102	KU-102Y 電気フードウォーマー(よこ型)	53	4954057481021
48103	KU-103Y 電気フードウォーマー(よこ型)	53	4954057481038
48104	KU-104Y 電気フードウォーマー(よこ型)	53	4954057481045
48105	KU-105Y 電気フードウォーマー(よこ型)	53	4954057481052
48106	KU-106Y 電気フードウォーマー(よこ型)	54	4954057481069
48107	KU-107Y 電気フードウォーマー(よこ型)	54	4954057481076
48108	KU-108Y 電気フードウォーマー(よこ型)	54	4954057481083
48109	KU-109Y 電気フードウォーマー(よこ型)	54	4954057481090
48110	KU-110Y 電気フードウォーマー(よこ型)	54	4954057481106
48111	KU-111Y 電気フードウォーマー(よこ型)	54	4954057481113
48112	KU-112Y 電気フードウォーマー(よこ型)	54	4954057481120
48201	KU-201T 電気フードウォーマー(たて型)	55	4954057482011
48202	KU-202T 電気フードウォーマー(たて型)	55	4954057482028
48203	KU-203T 電気フードウォーマー(たて型)	55	4954057482035
48300	ウォーマー用 アダプターバー ADF-300	54	4954057483001
48301	KU-301 電気フードウォーマー	56	4954057483018
48302	KU-302 電気フードウォーマー	56	4954057483025
48303	KU-303 電気フードウォーマー	56	4954057483032

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
48304	KU-304 電気フードウォーマー	56	4954057483049
48305	KU-305 電気フードウォーマー	56	4954057483056
48520	ダストボックス丸型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 丸20D-6	47	4954057485203
48525	ダストボックス丸型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 丸25D-6	47	4954057485258
48530	ダストボックス丸型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 丸30D-6	47	4954057485302
48625	ダストボックス角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角25D-6	47	4954057486255
48630	ダストボックス角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角30D-6	47	4954057486309
48830	スモーキングスタンド丸型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 丸30S-7	47	4954057488303
48921	スモーキングスタンド角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角21S-7	47	4954057489218
48925	スモーキングスタンド角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角25S-7	47	4954057489256
48930	スモーキングスタンド角型 ステンレス/ヘアーライン/中かご付 角30S-7	47	4954057489300
49001	給仕盆 小(18-0)	47	4954057490016
49002	給仕盆 大(18-0)	47	4954057490023
50030	レードル 30cc(18-8)	39	4954057500302
50036	レードル 36cc(18-8)	39	4954057500364
50054	レードル 54cc(18-8)	39	4954057500548
50090	レードル 90cc(18-8)	39	4954057500906
50144	レードル 144cc(18-8)	39	4954057501446
50150	レードル 150cc(18-8)	39	4954057501507
50180	レードル 180cc(18-8)	39	4954057501804
50200	レードル 200cc(18-8)	39	4954057502009
50270	レードル 270cc(18-8)	39	4954057502702
50360	レードル 360cc(18-8)	39	4954057503600
50400	レードル 400cc(18-8)	39	4954057504003
50470	レードル 横口(70)(18-8)	39	4954057504706
50570	レードル 横口穴明(18-8)	39	4954057505703
50670	レードル 縦口(70)(18-8)	39	4954057506700
50770	レードル 縦口穴明(18-8)	39	4954057507707
51000	レードル 1000cc(18-8)	39	4954057510004
51015	アルミ製 シチューパン 目盛付 15㎝	15	4954057510158
51018	アルミ製 シチューパン 目盛付 18㎝	15	4954057510189
51021	アルミ製 シチューパン 目盛付 21㎝	15	4954057510219
51024	アルミ製 シチューパン 目盛付 24㎝	15	4954057510240
51027	アルミ製 シチューパン 目盛付 27㎝	15	4954057510271
51030	アルミ製 シチューパン 目盛付 30㎝	15	4954057510301
51800	レードル 1800cc(18-8)	39	4954057518000
52018	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 18㎝	15	4954057520188
52021	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 21㎝	15	4954057520218
52024	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 24㎝	15	4954057520249
52027	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 27㎝	15	4954057520270
52030	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 30㎝	15	4954057520300
52033	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 33㎝	15	4954057520331
52036	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 36㎝	15	4954057520362
52039	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 39㎝	15	4954057520393
52042	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 42㎝	15	4954057520423
52045	アルミ製 寸胴鍋 目盛付 45㎝	15	4954057520454
52180	料理杓子 小 85㎜(18-8)	41	4954057521802
52270	料理杓子 中 90㎜(18-8)	41	4954057522700
52360	料理杓子 大100㎜(18-8)	41	4954057523608
53012	水杓子 12.0㎝(18-8)	41	4954057530125
53013	水杓子 13.5㎝(18-8)	41	4954057530132
53014	水杓子 14.5㎝(18-8)	41	4954057530149

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
53016	水杓子 16.5㎝(18-8)	41	4954057530163
53018	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 18㎝	15	4954057530187
53021	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 21㎝	15	4954057530217
53024	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 24㎝	15	4954057530248
53027	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 27㎝	15	4954057530279
53030	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 30㎝	15	4954057530309
53033	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 33㎝	15	4954057530330
53036	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 36㎝	15	4954057530361
53039	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 39㎝	15	4954057530392
53042	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 42㎝	15	4954057530422
53045	アルミ製 半寸胴鍋 目盛付 45㎝	15	4954057530453
54001	共柄お玉(18-0)	39	4954057540018
54002	共柄穴明お玉(18-0)	39	4954057540025
54003	共柄ターナー特大(18-0)	39	4954057540032
54004	共柄ターナー大(18-0)	39	4954057540049
54005	共柄スキンマー特大(18-0)	39	4954057540056
54006	共柄スキンマー大(18-0)	39	4954057540063
54007	ケーキターナー(18-0)	39	4954057540070
54008	コックフォーク(18-0)	39	4954057540087
54009	餃子返し(18-0)	39	4954057540094
54010	レードル 10cc(18-0)	39	4954057540100
54020	レードル 20cc(18-0)	39	4954057540209
54030	レードル 30cc(18-0)	39	4954057540308
54036	レードル 36cc(18-0)	39	4954057540360
54040	レードル 40cc(18-0)	39	4954057540407
54050	レードル 50cc(18-0)	39	4954057540506
54060	レードル 60cc(18-0)	39	4954057540605
54070	レードル 70cc(18-0)	39	4954057540704
54080	レードル 80cc(18-0)	39	4954057540803
54090	レードル 90cc(18-0)	39	4954057540902
54100	縦口レードル 70cc(18-0)	39	4954057541008
54110	レードル 100cc(18-0)	39	4954057541107
54145	レードル 145cc(18-0)	39	4954057541459
54180	レードル 180cc(18-0)	39	4954057541800
54200	縦口レードル穴明(18-0)	39	4954057542005
54270	レードル 270cc(18-0)	39	4954057542708
54300	横口レードル 70cc(18-0)	39	4954057543002
54360	レードル 360cc(18-0)	39	4954057543606
54400	横口レードル穴明(18-0)	39	4954057544009
54521	アルミ製 外輪鍋 目盛付 21㎝	15	4954057545211
54524	アルミ製 外輪鍋 目盛付 24㎝	15	4954057545242
54527	アルミ製 外輪鍋 目盛付 27㎝	15	4954057545273
54530	アルミ製 外輪鍋 目盛付 30㎝	15	4954057545303
54533	アルミ製 外輪鍋 目盛付 33㎝	15	4954057545334
54536	アルミ製 外輪鍋 目盛付 36㎝	15	4954057545365
54539	アルミ製 外輪鍋 目盛付 39㎝	15	4954057545396
54540	レードル 540cc(18-8)	39	4954057545402
54542	アルミ製 外輪鍋 目盛付 42㎝	15	4954057545426
54545	アルミ製 外輪鍋 目盛付 45㎝	15	4954057545457
55001	調味料缶 S 小(18-8)	40	4954057550017
55002	調味料缶 S 大(18-8)	40	4954057550024
55003	調味料缶 S 特中(18-8)	40	4954057550031

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
55011	調味料缶 P 小(18-8)	40	4954057550116
55012	調味料缶 P 大(18-8)	40	4954057550123
55013	調味料缶 P 特中(18-8)	40	4954057550130
55021	調味料缶 A 小(18-8)	40	4954057550215
55022	調味料缶 A 大(18-8)	40	4954057550222
55023	調味料缶 A 特中(18-8)	40	4954057550239
55031	調味料缶 F 小(18-8)	40	4954057550314
55032	調味料缶 F 大(18-8)	40	4954057550321
55033	調味料缶 F 特中(18-8)	40	4954057550338
55041	調味料缶 G 小(18-8)	40	4954057550413
55042	調味料缶 G 大(18-8)	40	4954057550420
55043	調味料缶 G 特中(18-8)	40	4954057550437
55051	調味料缶 N 小(18-8)	40	4954057550512
55052	調味料缶 N 大(18-8)	40	4954057550529
55053	調味料缶 N 特中(18-8)	40	4954057550536
56010	バケット 10ℓ(18-8)	41	4954057560108
56014	バケット 14ℓ(18-8)	41	4954057560146
56036	19-0 レードル 36cc	35	4954057560368
56054	19-0 レードル 54cc	35	4954057560542
56090	19-0 レードル 90cc	35	4954057560900
56110	バケット 蓋 10ℓ用	41	4954057561105
56114	バケット 蓋 14ℓ用	41	4954057561143
56144	19-0 レードル 144cc	35	4954057561440
56180	19-0 レードル 180cc	35	4954057561808
56270	19-0 レードル 270cc	35	4954057562706
56360	19-0 レードル 360cc	35	4954057563604
57016	給食缶 16cm(18-8)	38	4954057570169
57018	給食缶 18cm(18-8)	38	4954057570183
57021	給食缶 21cm(18-8)	38	4954057570213
57024	給食缶 24cm(18-8)	38	4954057570244
57027	給食缶 27cm(18-8)	38	4954057570275
57030	給食缶 30cm(18-8)	38	4954057570305
57033	給食缶 33cm両手(18-8)	38	4954057570336
57216	シリコーンゴムパッキン 16cm	14・36・38	4954057572163
57218	シリコーンゴムパッキン 18cm	14・36・38	4954057572187
57221	シリコーンゴムパッキン 21cm	14・36・38	4954057572217
57224	シリコーンゴムパッキン 24cm	14・36・38	4954057572248
57227	シリコーンゴムパッキン 27cm	14・36・38	4954057572279
57230	シリコーンゴムパッキン 30cm	14・36・38	4954057572309
57233	シリコーンゴムパッキン 33cm	14・36・38	4954057572330
57316	19-0 IH対応 給食缶 16cm	14・36	4954057573160
57318	19-0 IH対応 給食缶 18cm	14・36	4954057573184
57321	19-0 IH対応 給食缶 21cm	14・36	4954057573214
57324	19-0 IH対応 給食缶 24cm	14・36	4954057573245
57327	19-0 IH対応 給食缶 27cm	14・36	4954057573276
57330	19-0 IH対応 給食缶 30cm	14・36	4954057573306
57333	19-0 IH対応 給食缶 33cm両手	14・36	4954057573337
57418	19-0 IH対応スタッキング角型給食缶 18cm	13・36	4954057574181
57420	19-0 IH対応スタッキング角型給食缶 20cm	13・36	4954057574204
57422	19-0 IH対応スタッキング角型給食缶 22cm	13・36	4954057574228
57424	19-0 IH対応スタッキング角型給食缶 24cm	13・36	4954057574242
57427	19-0 IH対応スタッキング角型給食缶 27cm	13・36	4954057574273
57430	19-0 IH対応スタッキング角型給食缶 30cm	13・36	4954057574303
57515	アルミ製 ソテーパン 目盛付 15cm	15	4954057575157
57518	アルミ製 ソテーパン 目盛付 18cm	15	4954057575188
57521	アルミ製 ソテーパン 目盛付 21cm	15	4954057575218
57524	アルミ製 ソテーパン 目盛付 24cm	15	4954057575249
57527	アルミ製 ソテーパン 目盛付 27cm	15	4954057575270
57530	アルミ製 ソテーパン 目盛付 30cm	15	4954057575300
57533	アルミ製 ソテーパン 目盛付 33cm	15	4954057575331
57618	(角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン 18cm	13・36	4954057576185
57620	(角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン 20cm	13・36	4954057576208
57622	(角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン 22cm	13・36	4954057576222
57624	(角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン 24cm	13・36	4954057576246
57627	(角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン 27cm	13・36	4954057576277
57630	(角型給食缶用)シリコーンゴムパッキン 30cm	13・36	4954057576307
57816	19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン 16cm	14・36	4954057578165
57818	19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン 18cm	14・36	4954057578189
57821	19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン 21cm	14・36	4954057578219
57824	19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン 24cm	14・36	4954057578240
57827	19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン 27cm	14・36	4954057578271
57830	19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン 30cm	14・36	4954057578301
57833	19-0 スタッキング 給食缶用 シリコーンゴムパッキン 33cm	14・36	4954057578332
57916	19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 16cm	14・36	4954057579162
57918	19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 18cm	14・36	4954057579186
57921	19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 21cm	14・36	4954057579216
57924	19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 24cm	14・36	4954057579247
57927	19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 27cm	14・36	4954057579278
57930	19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 30cm	14・36	4954057579308
57933	19-0 IH対応 スタッキング 給食缶 33cm両手	14・36	4954057579339
58025	小判皿 25cm(18-8)	47	4954057580250
58030	小判皿 30cm(18-8)	47	4954057580304
58035	小判皿 35cm(18-8)	47	4954057580359
58040	小判皿 40cm(18-8)	47	4954057580403
58045	小判皿 45cm(18-8)	47	4954057580458
58065	小判皿 65cm(18-0)	47	4954057580656
58070	小判皿 70cm(18-0)	47	4954057580700
58075	小判皿 75cm(18-0)	47	4954057580755
59003	浅型角バット 3枚取(18-8)	33	4954057590037
59004	浅型角バット 4枚取(18-8)	33	4954057590044
59006	浅型角バット 6枚取(18-8)	33	4954057590068
59008	浅型角バット 8枚取(18-8)	33	4954057590082
59010	浅型角バット 10枚取(18-8)	33	4954057590105
59012	浅型角バット 12枚取(18-8)	33	4954057590129
59015	浅型角バット 15枚取(18-8)	33	4954057590150
59018	浅型角バット 18枚取(18-8)	33	4954057590181
59021	浅型角バット 21枚取(18-8)	33	4954057590211
59503	水切バット 3枚取(18-8)	33	4954057595032
59504	水切バット 4枚取(18-8)	33	4954057595049
59506	水切バット 6枚取(18-8)	33	4954057595063
59508	水切バット 8枚取(18-8)	33	4954057595087
59510	水切バット 10枚取(18-8)	33	4954057595100
59512	水切バット 12枚取(18-8)	33	4954057595124
59515	水切バット 15枚取(18-8)	33	4954057595155

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
59518	水切バット 18枚取(18-8)	33	4954057595186
59521	水切バット 21枚取(18-8)	33	4954057595216
60003	角バット 3枚取(18-8)	32	4954057600033
60004	角バット 4枚取(18-8)	32	4954057600040
60006	角バット 6枚取(18-8)	32	4954057600064
60008	角バット 8枚取(18-8)	32	4954057600088
60010	角バット 10枚取(18-8)	32	4954057600101
60012	角バット 12枚取(18-8)	32	4954057600125
60015	角バット 15枚取(18-8)	32	4954057600156
60018	角バット 18枚取(18-8)	32	4954057600187
60021	角バット 21枚取(18-8)	32	4954057600217
60030	角バット 30枚取(18-8)	32	4954057600309
60036	角バット 36枚取(18-8)	32	4954057600361
60040	角バット 40枚取(18-8)	32	4954057600408
60103	角バット 蓋 3枚取	32	4954057601030
60104	角バット 蓋 4枚取	32	4954057601047
60106	角バット 蓋 6枚取	32	4954057601061
60108	角バット 蓋 8枚取	32	4954057601085
60110	角バット 蓋 10枚取	32	4954057601108
60112	角バット 蓋 12枚取	32	4954057601122
60115	角バット 蓋 15枚取	32	4954057601153
60118	角バット 蓋 18枚取	32	4954057601184
60121	角バット 蓋 21枚取	32	4954057601214
60130	角バット 蓋 30枚取	32	4954057601306
60136	角バット 蓋 36枚取	32	4954057601368
60140	角バット 蓋 40枚取	32	4954057601405
60206	角バットアミ 6枚取(18-8)	32	4954057602068
60208	角バットアミ 8枚取(18-8)	32	4954057602082
60210	角バットアミ 10枚取(18-8)	32	4954057602105
60212	角バットアミ 12枚取(18-8)	32	4954057602129
60215	角バットアミ 15枚取(18-8)	32	4954057602150
60218	角バットアミ 18枚取(18-8)	32	4954057602181
60221	角バットアミ 21枚取(18-8)	32	4954057602211
60230	角バットアミ 30枚取(18-8)	32	4954057602303
60303	角バットアミ細目 3枚取(18-8)	32	4954057603034
60304	角バットアミ細目 4枚取(18-8)	32	4954057603041
60306	角バットアミ細目 6枚取(18-8)	32	4954057603065
60308	角バットアミ細目 8枚取(18-8)	32	4954057603089
60310	角バットアミ細目 10枚取(18-8)	32	4954057603102
60312	角バットアミ細目 12枚取(18-8)	32	4954057603126
60315	角バットアミ細目 15枚取(18-8)	32	4954057603157
60318	角バットアミ細目 18枚取(18-8)	32	4954057603188
60321	角バットアミ細目 21枚取(18-8)	32	4954057603218
60330	角バットアミ細目 30枚取(18-8)	32	4954057603300
60406	パンチバット 6枚取(18-8)	33・42	4954057604062
60408	パンチバット 8枚取(18-8)	33・42	4954057604086
60410	パンチバット 10枚取(18-8)	33・42	4954057604109
60412	パンチバット 12枚取(18-8)	33・42	4954057604123
60415	パンチバット 15枚取(18-8)	33・42	4954057604154
60421	パンチバット 21枚取(18-8)	33・42	4954057604215
60430	パンチバット 30枚取(18-8)	33・42	4954057604307
60508	角バット フラットエッジタイプ 8枚取	31	4954057605083
60510	角バット フラットエッジタイプ 10枚取	31	4954057605106
60512	角バット フラットエッジタイプ 12枚取	31	4954057605120
60515	角バット フラットエッジタイプ 15枚取	31	4954057605151
60518	角バット フラットエッジタイプ 18枚取	31	4954057605182
60521	角バット フラットエッジタイプ 21枚取	31	4954057605212
60530	角バット フラットエッジタイプ 30枚取	31	4954057605304
60608	角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上 8枚取	31	4954057606080
60610	角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上 10枚取	31	4954057606103
60612	角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上 12枚取	31	4954057606127
60615	角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上 15枚取	31	4954057606158
60618	角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上 18枚取	31	4954057606189
60621	角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上 21枚取	31	4954057606219
60630	角バット フラットエッジタイプ 電解研磨仕上 30枚取	31	4954057606301
61006	穴明角バット 6枚取(18-8)	33	4954057610063
61008	穴明角バット 8枚取(18-8)	33	4954057610087
61010	穴明角バット 10枚取(18-8)	33	4954057610100
61012	穴明角バット 12枚取(18-8)	33	4954057610124
61015	穴明角バット 15枚取(18-8)	33	4954057610155
61018	穴明角バット 18枚取(18-8)	33	4954057610186
61021	穴明角バット 21枚取(18-8)	33	4954057610216
61030	穴明角バット 30枚取(18-8)	33	4954057610308
61036	穴明角バット 36枚取(18-8)	33	4954057610360
61508	角バット フラットエッジタイプ 蓋 8枚取(18-8)	31	4954057615082
61510	角バット フラットエッジタイプ 蓋 10枚取(18-8)	31	4954057615105
61512	角バット フラットエッジタイプ 蓋 12枚取(18-8)	31	4954057615129
61515	角バット フラットエッジタイプ 蓋 15枚取(18-8)	31	4954057615150
61518	角バット フラットエッジタイプ 蓋 18枚取(18-8)	31	4954057615181
61521	角バット フラットエッジタイプ 蓋 21枚取(18-8)	31	4954057615211
61530	角バット フラットエッジタイプ 蓋 30枚取(18-8)	31	4954057615303
62006	深型角バット 6枚取(18-8)	32	4954057620062
62008	深型角バット 8枚取(18-8)	32	4954057620086
62010	深型角バット 10枚取(18-8)	32	4954057620109
62012	深型角バット 12枚取(18-8)	32	4954057620123
62015	深型角バット 15枚取(18-8)	32	4954057620154
62018	深型角バット 18枚取(18-8)	32	4954057620185
62021	深型角バット 21枚取(18-8)	32	4954057620215
62030	深型角バット 30枚取(18-8)	32	4954057620307
62036	深型角バット 36枚取(18-8)	32	4954057620369
62040	深型角バット 40枚取(18-8)	32	4954057620406
62106	19-0 角バット 6枚取	35	4954057621069
62108	19-0 角バット 8枚取	35	4954057621083
62110	19-0 角バット 10枚取	35	4954057621106
62112	19-0 角バット 12枚取	35	4954057621120
62115	19-0 角バット 15枚取	35	4954057621151
62118	19-0 角バット 18枚取	35	4954057621182
62121	19-0 角バット 21枚取	35	4954057621212
62130	19-0 角バット 30枚取 キャビネ	35	4954057621304
62136	19-0 角バット 36枚取 カード判	35	4954057621366
62140	19-0 角バット 40枚取 手札判	35	4954057621403
63700	調味料入れバット 中子(18-8)	40	4954057637008
63701	調味料入れバット 中子舟型(18-8)	40	4954057637015
63702	調味料入れバット 2ツ組(18-8)	40	4954057637022

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
63703	調味料入れバット 3ツ組(18-8)	40	4954057637039
63704	調味料入れバット 長4ツ組(18-8)	40	4954057637046
63705	調味料入れバット 5ツ組(18-8)	40	4954057637053
63714	調味料入れバット 田型4ツ組(18-8)	40	4954057637145
63716	調味料入れバット 田型6ツ組(18-8)	40	4954057637169
64004	ケーキバット 4番(18-0)	34	4954057640046
64005	ケーキバット 5番(18-0)	34	4954057640053
64006	ケーキバット 6番(18-0)	34	4954057640060
64008	ケーキバット 8番(18-0)	34	4954057640084
64010	ケーキバット 10番(18-0)	34	4954057640107
64012	ケーキバット 12番(18-0)	34	4954057640121
64015	ケーキバット 15番(18-0)	34	4954057640152
64021	ケーキバット 21番(18-0)	34	4954057640213
64030	ケーキバット 30番(18-0)	34	4954057640305
64700	アルミ天板 フレンチ	34	4954057647007
64706	アルミ天板 6取	34	4954057647069
64710	アルミ天板 フッ素コーティング フレンチ	34	4954057647106
64716	アルミ天板 フッ素コーティング 6取	34	4954057647168
65030	正角盆 30.0cm(18-0)	47	4954057650304
65033	正角盆 33.5cm(18-0)	47	4954057650335
65118	3層鋼クラッド ユキヒラパン 18cm	6	4954057651189
65121	3層鋼クラッド ユキヒラパン 21cm	6	4954057651219
65124	3層鋼クラッド ユキヒラパン 24cm	6	4954057651240
65218	3層鋼クラッド 両手鍋 18cm	6	4954057652186
65221	3層鋼クラッド 両手鍋 21cm	6	4954057652216
65224	3層鋼クラッド 両手鍋 24cm	6	4954057652247
65314	3層鋼クラッド ミルクパン 14cm	6	4954057653145
66001	ティーポット 1人用(18-8)	43	4954057660013
66002	ティーポット 2人用(18-8)	43	4954057660020
66005	ティーポット 5人用(18-8)	43	4954057660051
66008	ティーポット 8人用(18-8)	43	4954057660082
67001	コーヒーポット 1人用(18-8)	43	4954057670012
67002	コーヒーポット 2人用(18-8)	43	4954057670029
67005	コーヒーポット 5人用(18-8)	43	4954057670050
67008	コーヒーポット 8人用(18-8)	43	4954057670081
68003	クリームポット 3人用(18-8)	43	4954057680035
68005	クリームポット 5人用(18-8)	43	4954057680059
68008	クリームポット 8人用(18-8)	43	4954057680080
69005	シュガーポット 5人用(18-8)	43	4954057690058
69015	浅型 パンチボール 15cm(18-8)	42	4954057690157
69018	浅型 パンチボール 18cm(18-8)	42	4954057690188
69021	浅型 パンチボール 21cm(18-8)	42	4954057690218
69024	浅型 パンチボール 24cm(18-8)	42	4954057690249
69027	浅型 パンチボール 27cm(18-8)	42	4954057690270
69030	浅型 パンチボール 30cm(18-8)	42	4954057690300
70002	セットトレー 25cm(18-8)	43	4954057700023
70004	セットトレー 36cm(18-8)	43	4954057700047
70005	セットトレー 39cm(18-8)	43	4954057700054
70015	パンチボール 15cm(18-8)	42	4954057700153
70018	パンチボール 18cm(18-8)	42	4954057700184
70021	パンチボール 21cm(18-8)	42	4954057700214
70024	パンチボール 24cm(18-8)	42	4954057700245
70027	パンチボール 27cm(18-8)	42	4954057700276
70030	パンチボール 30cm(18-8)	42	4954057700306
71011	ミキシングボール 11cm(18-8)	41	4954057710114
71015	ミキシングボール 15cm(18-8)	41	4954057710152
71018	ミキシングボール 18cm(18-8)	41	4954057710183
71021	ミキシングボール 21cm(18-8)	41	4954057710213
71024	ミキシングボール 24cm(18-8)	41	4954057710244
71027	ミキシングボール 27cm(18-8)	41	4954057710275
71030	ミキシングボール 30cm(18-8)	41	4954057710305
71120	ホテルパン蓋 Cタイプ 1/12	27	4954057711203
71121	ホテルパン蓋 Cタイプ (ポリカーボネート製) 1/12	28	4954057711210
71122	ホテルパン2100シリーズ 1/12(深さ65mm)	23	4954057711227
71124	ホテルパン2100シリーズ 1/12(深さ100mm)	23	4954057711241
71183	ホテルパン2100シリーズ 1/18(深さ80mm)	23	4954057711838
71315	パンチ盆ざる型 15cm(18-8)	42	4954057713153
71318	パンチ盆ざる型 18cm(18-8)	42	4954057713184
71321	パンチ盆ざる型 21cm(18-8)	42	4954057713214
71324	パンチ盆ざる型 24cm(18-8)	42	4954057713245
71327	パンチ盆ざる型 27cm(18-8)	42	4954057713276
71330	パンチ盆ざる型 30cm(18-8)	42	4954057713306
71415	パンチざるそば型 15cm(18-8)	42	4954057714150
71418	パンチざるそば型 18cm(18-8)	42	4954057714181
71421	パンチざるそば型 21cm(18-8)	42	4954057714211
71424	パンチざるそば型 24cm(18-8)	42	4954057714242
71427	パンチざるそば型 27cm(18-8)	42	4954057714273
71430	パンチざるそば型 30cm(18-8)	42	4954057714303
72007	内蓋式キッチンポット 7cm(18-8)	37	4954057720076
72008	内蓋式キッチンポット 8cm(18-8)	37	4954057720083
72009	内蓋式キッチンポット 9cm(18-8)	37	4954057720090
72010	内蓋式キッチンポット 10cm(18-8)	37	4954057720106
72011	内蓋式キッチンポット 11cm(18-8)	37	4954057720113
72012	内蓋式キッチンポット 12cm(18-8)	37	4954057720120
72013	内蓋式キッチンポット 13cm(18-8)	37	4954057720137
72014	内蓋式キッチンポット 14cm(18-8)	37	4954057720144
72015	内蓋式キッチンポット 15cm(18-8)	37	4954057720151
72016	内蓋式キッチンポット 16cm(18-8)	37	4954057720168
72017	内蓋式キッチンポット 17cm(18-8)	37	4954057720175
72018	内蓋式キッチンポット 18cm(18-8)	37	4954057720182
72019	内蓋式キッチンポット 19cm(18-8)	37	4954057720199
72020	内蓋式キッチンポット 20cm(手付)(18-8)	37	4954057720205
72022	内蓋式キッチンポット 22cm(手付)(18-8)	37	4954057720229
72024	内蓋式キッチンポット 24cm(手付)(18-8)	37	4954057720243
72026	内蓋式キッチンポット 26cm(手付)(18-8)	37	4954057720267
72028	内蓋式キッチンポット 28cm(手付)(18-8)	37	4954057720281
72030	内蓋式キッチンポット 30cm(手付)(18-8)	37	4954057720304
72033	内蓋式キッチンポット 33cm(手付)(18-8)	37	4954057720335
72036	内蓋式キッチンポット 36cm(手付)(18-8)	37	4954057720366
72040	内蓋式キッチンポット 40cm(手付)(18-8)	37	4954057720403
72045	内蓋式キッチンポット 45cm(手付)(18-8)	37	4954057720458
72050	内蓋式キッチンポット 50cm(手付)(18-8)	37	4954057720502
72107	キッチンポット 蓋(フック付) 7cm	37	4954057721073
72108	キッチンポット 蓋(フック付) 8cm	37	4954057721080

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
72109	キッチンポット 蓋(フック付) 9cm	37	4954057721097
72110	キッチンポット 蓋(フック付) 10cm	37	4954057721103
72111	キッチンポット 蓋(フック付) 11cm	37	4954057721110
72112	キッチンポット 蓋(フック付) 12cm	37	4954057721127
72113	キッチンポット 蓋(フック付) 13cm	37	4954057721134
72114	キッチンポット 蓋(フック付) 14cm	37	4954057721141
72115	キッチンポット 蓋(フック付) 15cm	37	4954057721158
72116	キッチンポット 蓋(フック付) 16cm	37	4954057721165
72117	キッチンポット 蓋(フック付) 17cm	37	4954057721172
72118	キッチンポット 蓋(フック付) 18cm	37	4954057721189
72119	キッチンポット 蓋(フック付) 19cm	37	4954057721196
72120	キッチンポット 蓋(フック付) 20cm	37	4954057721202
72122	キッチンポット 蓋(フック付) 22cm	37	4954057721226
72124	キッチンポット 蓋(フック付) 24cm	37	4954057721240
72126	キッチンポット 蓋(フック付) 26cm	37	4954057721264
72128	キッチンポット 蓋(フック付) 28cm	37	4954057721288
72130	キッチンポット 蓋(フック付) 30cm	37	4954057721301
72133	キッチンポット 蓋(フック付) 33cm	37	4954057721332
72136	キッチンポット 蓋(フック付) 36cm	37	4954057721363
72140	キッチンポット 蓋(フック付) 40cm	37	4954057721400
72145	キッチンポット 蓋(フック付) 45cm	37	4954057721455
72150	キッチンポット 蓋(フック付) 50cm	37	4954057721509
72308	19-0 内蓋式キッチンポット 8cm	35	4954057723084
72309	19-0 内蓋式キッチンポット 9cm	35	4954057723091
72310	19-0 内蓋式キッチンポット 10cm	35	4954057723107
72312	19-0 内蓋式キッチンポット 12cm	35	4954057723121
72314	19-0 内蓋式キッチンポット 14cm	35	4954057723145
72316	19-0 内蓋式キッチンポット 16cm	35	4954057723169
72318	19-0 内蓋式キッチンポット 18cm	35	4954057723183
72320	19-0 内蓋式キッチンポット 20cm(手付)	35	4954057723206
72322	19-0 内蓋式キッチンポット 22cm(手付)	35	4954057723220
72324	19-0 内蓋式キッチンポット 24cm(手付)	35	4954057723244
72326	19-0 内蓋式キッチンポット 26cm(手付)	35	4954057723268
72328	19-0 内蓋式キッチンポット 28cm(手付)	35	4954057723282
72330	19-0 内蓋式キッチンポット 30cm(手付)	35	4954057723305
72610	バターポット 10cm	38	4954057726108
73100	マリーポット 蓋 10cm	38	4954057731003
73118	インセット 18cm(18-8)	38･55	4954057731188
73124	インセット 24cm(18-8)	38･55	4954057731249
73129	インセット 29cm(18-8)	38･55	4954057731294
73160	マリーポット 10cm(18-8)	38	4954057731607
73329	インセットヒンジ付 蓋 29cm用	38･55	4954057733298
74008	口付 計量カップ 8cm(18-8)	41	4954057740081
74010	口付 計量カップ 10cm(18-8)	41	4954057740104
74012	口付 計量カップ 12cm(18-8)	41	4954057740128
74014	口付 計量カップ 14cm(18-8)	41	4954057740142
74016	口付 計量カップ 16cm(18-8)	41	4954057740166
74018	口付 計量カップ 18cm(18-8)	41	4954057740180
74020	口付 計量カップ 20cm(18-8)	41	4954057740203
75150	ラムポット(蝶番付) 500cc(18-8)	43	4954057751506
75175	ラムポット(蝶番付) 750cc(18-8)	43	4954057751759
76008	深型角キッチンポット 8cm(18-8)	37	4954057760089
76009	深型角キッチンポット 9cm(18-8)	37	4954057760096
76010	深型角キッチンポット 10cm(18-8)	37	4954057760102
76011	深型角キッチンポット 11cm(18-8)	37	4954057760119
76012	深型角キッチンポット 12cm(18-8)	37	4954057760126
76013	深型角キッチンポット 13cm(18-8)	37	4954057760133
76014	深型角キッチンポット 14cm(18-8)	37	4954057760140
76015	深型角キッチンポット 15cm(18-8)	37	4954057760157
76016	深型角キッチンポット 16cm(18-8)	37	4954057760164
76018	深型角キッチンポット 18cm(18-8)	37	4954057760188
76020	深型角キッチンポット 20cm(手付)(18-8)	37	4954057760201
76022	深型角キッチンポット 22cm(手付)(18-8)	37	4954057760225
76024	深型角キッチンポット 24cm(手付)(18-8)	37	4954057760249
76027	深型角キッチンポット 27cm(手付)(18-8)	37	4954057760270
76030	深型角キッチンポット 30cm(手付)(18-8)	37	4954057760300
76108	角キッチンポット 蓋(フック付) 8cm	37	4954057761086
76109	角キッチンポット 蓋(フック付) 9cm	37	4954057761093
76110	角キッチンポット 蓋(フック付)10cm	37	4954057761109
76111	角キッチンポット 蓋(フック付) 11cm	37	4954057761116
76112	角キッチンポット 蓋(フック付) 12cm	37	4954057761123
76113	角キッチンポット 蓋(フック付) 13cm	37	4954057761130
76114	角キッチンポット 蓋(フック付) 14cm	37	4954057761147
76115	角キッチンポット 蓋(フック付) 15cm	37	4954057761154
76116	角キッチンポット 蓋(フック付) 16cm	37	4954057761161
76118	角キッチンポット 蓋(フック付) 18cm	37	4954057761185
76120	角キッチンポット 蓋(フック付) 20cm	37	4954057761208
76122	角キッチンポット 蓋(フック付) 22cm	37	4954057761222
76124	角キッチンポット 蓋(フック付) 24cm	37	4954057761246
76127	角キッチンポット 蓋(フック付) 27cm	37	4954057761277
76130	角キッチンポット 蓋(フック付) 30cm	37	4954057761307
77008	浅型角キッチンポット 8cm(18-8)	37	4954057770088
77009	浅型角キッチンポット 9cm(18-8)	37	4954057770095
77010	浅型角キッチンポット 10cm(18-8)	37	4954057770101
77011	浅型角キッチンポット 11cm(18-8)	37	4954057770118
77012	浅型角キッチンポット 12cm(18-8)	37	4954057770125
77013	浅型角キッチンポット 13cm(18-8)	37	4954057770132
77014	浅型角キッチンポット 14cm(18-8)	37	4954057770149
77015	浅型角キッチンポット 15cm(18-8)	37	4954057770156
77016	浅型角キッチンポット 16cm(18-8)	37	4954057770163
77018	浅型角キッチンポット 18cm(18-8)	37	4954057770187
77020	浅型角キッチンポット 20cm(18-8)	37	4954057770200
78017	DUバット 17型(18-8)	32	4954057780179
78019	DUバット 19型(18-8)	32	4954057780193
78021	DUバット 21型(18-8)	32	4954057780216
78023	DUバット 23型(18-8)	32	4954057780230
78026	DUバット 26型(18-8)	32	4954057780261
78029	DUバット 29型(18-8)	32	4954057780292
78032	DUバット 32型(18-8)	32	4954057780322
78034	DUバット 34型(18-8)	32	4954057780346
78038	DUバット 38型(18-8)	32	4954057780384
78041	DUバット 41型(18-8)	32	4954057780414
78045	DUバット 45型(18-8)	32	4954057780452
78049	DUバット 49型(18-8)	32	4954057780490

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
78053	DUバット 53型(18-8)	32	4954057780537
78059	DUバット 59型(18-8)	32	4954057780599
78117	DUバット 蓋 17型	32	4954057781176
78119	DUバット 蓋 19型	32	4954057781190
78121	DUバット 蓋 21型	32	4954057781213
78123	DUバット 蓋 23型	32	4954057781237
78126	DUバット 蓋 26型	32	4954057781268
78129	DUバット 蓋 29型	32	4954057781299
78132	DUバット 蓋 32型	32	4954057781329
78134	DUバット 蓋 34型	32	4954057781343
78138	DUバット 蓋 38型	32	4954057781381
78141	DUバット 蓋 41型	32	4954057781411
78145	DUバット 蓋 45型	32	4954057781459
78149	DUバット 蓋 49型	32	4954057781497
78153	DUバット 蓋 53型	32	4954057781534
78159	DUバット 蓋 59型	32	4954057781596
78217	DUバットアミ 17型(18-8)	32	4954057782173
78219	DUバットアミ 19型(18-8)	32	4954057782197
78221	DUバットアミ 21型(18-8)	32	4954057782210
78223	DUバットアミ 23型(18-8)	32	4954057782234
78226	DUバットアミ 26型(18-8)	32	4954057782265
78229	DUバットアミ 29型(18-8)	32	4954057782296
78232	DUバットアミ 32型(18-8)	32	4954057782326
78234	DUバットアミ 34型(18-8)	32	4954057782340
78238	DUバットアミ 38型(18-8)	32	4954057782388
78241	DUバットアミ 41型(18-8)	32	4954057782418
78245	DUバットアミ 45型(18-8)	32	4954057782456
78249	DUバットアミ 49型(18-8)	32	4954057782494
78253	DUバットアミ 53型(18-8)	32	4954057782531
78259	DUバットアミ 59型(18-8)	32	4954057782593
80122	ホテルパン2100シリーズ L1/2(深さ65㎜)	23	4954057801225
80124	ホテルパン2100シリーズ L1/2(深さ100㎜)	23	4954057801249
80126	ホテルパン2100シリーズ L1/2(深さ150㎜)	23	4954057801263
81120	ホテルパン蓋 Cタイプ L1/2	27	4954057811200
82028	19-0 IH寸胴鍋(目盛付) 28㎝	8	4954057820288
82030	19-0 IH寸胴鍋(目盛付) 30㎝	8	4954057820301
82033	19-0 IH寸胴鍋(目盛付) 33㎝	8	4954057820332
82036	19-0 IH寸胴鍋(目盛付) 36㎝	8	4954057820363
82040	19-0 IH寸胴鍋(目盛付) 40㎝	8	4954057820400
82045	19-0 IH寸胴鍋(目盛付) 45㎝	8	4954057820455
82050	19-0 IH寸胴鍋(目盛付) 50㎝	8	4954057820509
82060	19-0 IH寸胴鍋(目盛付) 60㎝	8	4954057820608
82118	19-0 蓋 18㎝	8	4954057821186
82120	ホテルパン 蓋NCタイプ(切込穴付) L1/2	27	4954057821209
82121	19-0 蓋 21㎝	8	4954057821216
82124	19-0 蓋 24㎝	8	4954057821247
82127	19-0 蓋 27㎝	8	4954057821278
82128	19-0 蓋 28㎝	8	4954057821285
82130	19-0 蓋 30㎝	8	4954057821308
82133	19-0 蓋 33㎝	8	4954057821339
82136	19-0 蓋 36㎝	8	4954057821360
82140	19-0 蓋 40㎝	8	4954057821407
82145	19-0 蓋 45㎝	8	4954057821452
82150	19-0 蓋 50㎝	8	4954057821506
82160	19-0 蓋 60㎝	8	4954057821605
82327	19-0 IH段付鍋 27㎝	8	4954057823272
82330	19-0 IH段付鍋 30㎝	8	4954057823302
82333	19-0 IH段付鍋 33㎝	8	4954057823333
82336	19-0 IH段付鍋 36㎝	8	4954057823364
82339	19-0 IH段付鍋 39㎝	8	4954057823395
82342	19-0 IH段付鍋 42㎝	8	4954057823425
82345	19-0 IH段付鍋 45㎝	8	4954057823456
82428	19-0 IH半寸胴鍋(目盛付) 28㎝	8	4954057824286
82430	19-0 IH半寸胴鍋(目盛付) 30㎝	8	4954057824309
82433	19-0 IH半寸胴鍋(目盛付) 33㎝	8	4954057824330
82436	19-0 IH半寸胴鍋(目盛付) 36㎝	8	4954057824361
82440	19-0 IH半寸胴鍋(目盛付) 40㎝	8	4954057824408
82445	19-0 IH半寸胴鍋(目盛付) 45㎝	8	4954057824453
82518	19-0 IHシチューパン 18㎝	8	4954057825184
82521	19-0 IHシチューパン 21㎝	8	4954057825214
82524	19-0 IHシチューパン 24㎝	8	4954057825245
82527	19-0 IHシチューパン 27㎝	8	4954057825276
82530	19-0 IHシチューパン 30㎝	8	4954057825306
82721	19-0 IH外輪鍋 21㎝	8	4954057827218
82724	19-0 IH外輪鍋 24㎝	8	4954057827249
82727	19-0 IH外輪鍋 27㎝	8	4954057827270
82730	19-0 IH外輪鍋 30㎝	8	4954057827300
82733	19-0 IH外輪鍋 33㎝	8	4954057827331
82736	19-0 IH外輪鍋 36㎝	8	4954057827362
82740	19-0 IH外輪鍋 40㎝	8	4954057827409
82745	19-0 IH外輪鍋 45㎝	8	4954057827454
83110	穴明ホテルパンⅡ 1/1(深さ25㎜)	30	4954057831109
83111	穴明ホテルパンⅡ 1/1(深さ40㎜)	30	4954057831116
83112	穴明ホテルパンⅡ 1/1(深さ65㎜)	30	4954057831123
83114	穴明ホテルパンⅡ 1/1(深さ100㎜)	30	4954057831147
83120	穴明ホテルパンⅡ 1/2(深さ25㎜)	30	4954057831208
83121	穴明ホテルパンⅡ 1/2(深さ40㎜)	30	4954057831215
83122	穴明ホテルパンⅡ 1/2(深さ65㎜)	30	4954057831222
83124	穴明ホテルパンⅡ 1/2(深さ100㎜)	30	4954057831246
84122	ホテルパンⅡシリーズ L1/2(深さ65㎜)	25	4954057841221
84124	ホテルパンⅡシリーズ L1/2(深さ100㎜)	25	4954057841245
84126	ホテルパンⅡシリーズ L1/2(深さ150㎜)	25	4954057841269
85110	ホテルパンⅡシリーズ 1/1(深さ25㎜)	25	4954057851107
85111	ホテルパンⅡシリーズ 1/1(深さ40㎜)	25	4954057851114
85112	ホテルパンⅡシリーズ 1/1(深さ65㎜)	25	4954057851121
85114	ホテルパンⅡシリーズ 1/1(深さ100㎜)	25	4954057851145
85116	ホテルパンⅡシリーズ 1/1(深さ150㎜)	25	4954057851169
85118	ホテルパンⅡシリーズ 1/1(深さ200㎜)	25	4954057851183
85120	ホテルパンⅡシリーズ 1/2(深さ25㎜)	25	4954057851206
85121	ホテルパンⅡシリーズ 1/2(深さ40㎜)	25	4954057851213
85122	ホテルパンⅡシリーズ 1/2(深さ65㎜)	25	4954057851220
85124	ホテルパンⅡシリーズ 1/2(深さ100㎜)	25	4954057851244
85126	ホテルパンⅡシリーズ 1/2(深さ150㎜)	25	4954057851268
85132	ホテルパンⅡシリーズ 1/3(深さ65㎜)	25	4954057851329

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
85134	ホテルパンⅡシリーズ 1/3(深さ100㎜)	25	4954057851343
85136	ホテルパンⅡシリーズ 1/3(深さ150㎜)	25	4954057851367
85142	ホテルパンⅡシリーズ 1/4(深さ65㎜)	25	4954057851428
85144	ホテルパンⅡシリーズ 1/4(深さ100㎜)	25	4954057851442
85146	ホテルパンⅡシリーズ 1/4(深さ150㎜)	25	4954057851466
85162	ホテルパンⅡシリーズ 1/6(深さ65㎜)	25	4954057851626
85164	ホテルパンⅡシリーズ 1/6(深さ100㎜)	25	4954057851640
85166	ホテルパンⅡシリーズ 1/6(深さ150㎜)	25	4954057851664
85192	ホテルパンⅡシリーズ 1/9(深さ65㎜)	25	4954057851923
85194	ホテルパンⅡシリーズ 1/9(深さ100㎜)	25	4954057851947
85196	ホテルパンⅡシリーズ 1/9(深さ150㎜)	25	4954057851961
85210	ホテルパンⅡシリーズ 2/1(深さ25㎜)	25	4954057852104
85211	ホテルパンⅡシリーズ 2/1(深さ40㎜)	25	4954057852111
85212	ホテルパンⅡシリーズ 2/1(深さ65㎜)	25	4954057852128
85214	ホテルパンⅡシリーズ 2/1(深さ100㎜)	25	4954057852142
85216	ホテルパンⅡシリーズ 2/1(深さ150㎜)	25	4954057852166
85232	ホテルパンⅡシリーズ 2/3(深さ65㎜)	25	4954057852326
85234	ホテルパンⅡシリーズ 2/3(深さ100㎜)	25	4954057852340
85236	ホテルパンⅡシリーズ 2/3(深さ150㎜)	25	4954057852364
87110	ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/1	27	4954057871105
87112	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/1(深さ65㎜)	26	4954057871129
87114	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/1(深さ100㎜)	26	4954057871143
87116	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/1(深さ150㎜)	26	4954057871167
87120	ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/2	27	4954057871204
87122	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/2(深さ65㎜)	26	4954057871228
87124	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/2(深さ100㎜)	26	4954057871242
87126	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/2(深さ150㎜)	26	4954057871266
87130	ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/3	27	4954057871303
87132	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/3(深さ65㎜)	26	4954057871327
87134	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/3(深さ100㎜)	26	4954057871341
87136	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/3(深さ150㎜)	26	4954057871365
87140	ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/4	27	4954057871402
87142	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/4(深さ65㎜)	26	4954057871426
87144	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/4(深さ100㎜)	26	4954057871440
87146	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/4(深さ150㎜)	26	4954057871464
87160	ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイ プ1/6	27	4954057871600
87162	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/6(深さ65㎜)	26	4954057871624
87164	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/6(深さ100㎜)	26	4954057871648
87166	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/6(深さ150㎜)	26	4954057871662
87190	ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 1/9	27	4954057871907
87192	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/9(深さ65㎜)	26	4954057871921
87194	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/9(深さ100㎜)	26	4954057871945
87196	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 1/9(深さ150㎜)	26	4954057871969
87230	ホテルパンⅡタイプ フック付 蓋 CFタイプ 2/3	27	4954057872300
87232	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 2/3(深さ65㎜)	26	4954057872324
87234	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 2/3(深さ100㎜)	26	4954057872348
87236	ホテルパンⅡタイプ フック付シリーズ 2/3(深さ150㎜)	26	4954057872362
87511	穴明ホテルパンⅡフック付 1/1(深さ40㎜)	30	4954057875110
87512	穴明ホテルパンⅡフック付 1/1(深さ65㎜)	30	4954057875127
87514	穴明ホテルパンⅡフック付 1/1(深さ100㎜)	30	4954057875141
87521	穴明ホテルパンⅡフック付 1/2(深さ40㎜)	30	4954057875219
87522	穴明ホテルパンⅡフック付 1/2(深さ65㎜)	30	4954057875226
87524	穴明ホテルパンⅡフック付 1/2(深さ100㎜)	30	4954057875240
88120	ホテルパン 蓋 Cタイプ L1/12	27	4954057881203
88121	ホテルパン 蓋 Cタイプ L1/12取手なし(ポリカーボネート製)	28	4954057881210
88122	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) L1/12	27	4954057881227
88123	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) L1/12取手なし(ポリカーボネート製)	28	4954057881234
88124	ホテルパン2100シリーズ L1/12(深さ100㎜)	23	4954057881241
88126	ホテルパン2100シリーズ L1/12(深さ150㎜)	23	4954057881265
89120	ホテルパンⅡタイプフック付 蓋 CFタイプ L1/2	27	4954057891202
89122	ホテルパンⅡタイプフック付シリーズ L1/2(深さ65㎜)	26	4954057891226
89124	ホテルパンⅡタイプフック付シリーズ L1/2(深さ100㎜)	26	4954057891240
89126	ホテルパンⅡタイプフック付シリーズ L1/2(深さ150㎜)	26	4954057891264
90110	ホテルパン2100シリーズ 1/1(深さ25㎜)	23	4954057901109
90111	ホテルパン2100シリーズ 1/1(深さ40㎜)	23	4954057901116
90112	ホテルパン2100シリーズ 1/1(深さ65㎜)	23	4954057901123
90114	ホテルパン2100シリーズ 1/1(深さ100㎜)	23	4954057901147
90116	ホテルパン2100シリーズ 1/1(深さ150㎜)	23	4954057901161
90118	ホテルパン2100シリーズ 1/1(深さ200㎜)	23	4954057901185
90120	ホテルパン2100シリーズ 1/2(深さ25㎜)	23	4954057901208
90121	ホテルパン2100シリーズ 1/2(深さ40㎜)	23	4954057901215
90122	ホテルパン2100シリーズ 1/2(深さ65㎜)	23	4954057901222
90124	ホテルパン2100シリーズ 1/2(深さ100㎜)	23	4954057901246
90126	ホテルパン2100シリーズ 1/2(深さ150㎜)	23	4954057901260
90128	ホテルパン2100シリーズ 1/2(深さ200㎜)	23	4954057901284
90132	ホテルパン2100シリーズ 1/3(深さ65㎜)	23	4954057901321
90134	ホテルパン2100シリーズ 1/3(深さ100㎜)	23	4954057901345
90136	ホテルパン2100シリーズ 1/3(深さ150㎜)	23	4954057901369
90138	ホテルパン2100シリーズ 1/3(深さ200㎜)	23	4954057901383
90142	ホテルパン2100シリーズ 1/4(深さ65㎜)	23	4954057901420
90144	ホテルパン2100シリーズ 1/4(深さ100㎜)	23	4954057901444
90146	ホテルパン2100シリーズ 1/4(深さ150㎜)	23	4954057901468
90148	ホテルパン2100シリーズ 1/4(深さ200㎜)	23	4954057901482
90162	ホテルパン2100シリーズ 1/6(深さ65㎜)	23	4954057901628
90164	ホテルパン2100シリーズ 1/6(深さ100㎜)	23	4954057901642
90166	ホテルパン2100シリーズ 1/6(深さ150㎜)	23	4954057901666
90168	ホテルパン2100シリーズ 1/6(深さ200㎜)	23	4954057901680
90192	ホテルパン2100シリーズ 1/9(深さ65㎜)	23	4954057901925
90194	ホテルパン2100シリーズ 1/9(深さ100㎜)	23	4954057901949
90196	ホテルパン2100シリーズ 1/9(深さ150㎜)	23	4954057901963
90198	ホテルパン2100シリーズ 1/9(深さ200㎜)	23	4954057901987
90210	ホテルパン2100シリーズ 2/1(深さ25㎜)	23	4954057902106
90211	ホテルパン2100シリーズ 2/1(深さ40㎜)	23	4954057902113
90212	ホテルパン2100シリーズ 2/1(深さ65㎜)	23	4954057902120
90214	ホテルパン2100シリーズ 2/1(深さ100㎜)	23	4954057902144
90216	ホテルパン2100シリーズ 2/1(深さ150㎜)	23	4954057902168
90230	ホテルパン2100シリーズ 2/3(深さ25㎜)	23	4954057902304
90231	ホテルパン2100シリーズ 2/3(深さ40㎜)	23	4954057902311
90232	ホテルパン2100シリーズ 2/3(深さ65㎜)	23	4954057902328
90234	ホテルパン2100シリーズ 2/3(深さ100㎜)	23	4954057902342
90236	ホテルパン2100シリーズ 2/3(深さ150㎜)	23	4954057902366
90238	ホテルパン2100シリーズ 2/3(深さ200㎜)	23	4954057902380
90294	ホテルパン2100シリーズ 2/9(深さ100㎜)	23･24	4954057902946
90296	ホテルパン2100シリーズ 2/9(深さ150㎜)	23･24	4954057902960

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
90342	ホテルパン2100シリーズ 3/4(深さ65㎜)	23	4954057903424
90344	ホテルパン2100シリーズ 3/4(深さ100㎜)	23	4954057903448
90346	ホテルパン2100シリーズ 3/4(深さ150㎜)	23	4954057903462
91110	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/1	27	4954057911108
91111	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/1(ポリカーボネート製)	28	4954057911115
91112	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) 1/1(ポリカーボネート製)	28	4954057911122
91120	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/2	27	4954057911207
91121	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/2(ポリカーボネート製)	28	4954057911214
91122	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) 1/2(ポリカーボネート製)	28	4954057911221
91130	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/3	27	4954057911306
91131	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/3(ポリカーボネート製)	28	4954057911313
91132	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) 1/3(ポリカーボネート製)	28	4954057911320
91133	ホテルパン 蓋 Pタイプ 1/3(ポリカーボネート製)	28	4954057911337
91140	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/4	27	4954057911405
91141	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/4(ポリカーボネート製)	28	4954057911412
91142	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) 1/4(ポリカーボネート製)	28	4954057911429
91143	ホテルパン 蓋 Pタイプ 1/4(ポリカーボネート製)	28	4954057911436
91160	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/6	27	4954057911603
91161	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/6(ポリカーボネート製)	28	4954057911610
91162	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) 1/6(ポリカーボネート製)	28	4954057911627
91163	ホテルパン 蓋 Pタイプ 1/6(ポリカーボネート製)	28	4954057911634
91190	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/9	27	4954057911900
91191	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/9(ポリカーボネート製)	28	4954057911917
91192	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) 1/9(ポリカーボネート製)	28	4954057911924
91193	ホテルパン 蓋 Pタイプ 1/9(ポリカーボネート製)	28	4954057911931
91210	ホテルパン 蓋 Cタイプ 2/1	27	4954057912105
91230	ホテルパン 蓋 Cタイプ 2/3	27	4954057912303
91231	ホテルパン 蓋 Cタイプ 2/3(ポリカーボネート製)	28	4954057912310
91232	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) 2/3(ポリカーボネート製)	28	4954057912327
91290	ホテルパン 蓋 Cタイプ 2/9	24・27	4954057912907
91340	ホテルパン 蓋 Cタイプ 3/4	27	4954057913409
92110	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/1	27	4954057921107
92120	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/2	27	4954057921206
92130	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/3	27	4954057921305
92140	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/4	27	4954057921404
92160	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/6	27	4954057921602
92190	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 1/9	27	4954057921909
92191	ホテルパン 蓋 Cタイプ 1/9取手なし(ポリカーボネート製)	28	4954057921916
92192	ホテルパン 蓋 NCタイプ(切込穴付) 1/9取手なし(ポリカーボネート製)	28	4954057921923
92230	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 2/3	27	4954057922302
92290	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 2/9	24・27	4954057922906
92340	ホテルパン 蓋 NCタイプ (切込穴付) 3/4	27	4954057923408
93014	運搬用ホテルパン 本体・蓋セット 1/1×100	28	4954057930147
93016	運搬用ホテルパン 本体・蓋セット 1/1×150	28	4954057930161
93034	運搬用ホテルパン 本体・蓋セット 2/3×100	28	4954057930345
93036	運搬用ホテルパン 本体・蓋セット 2/3×150	28	4954057930369
93110	運搬用ホテルパン 蓋 1/1	28	4954057931106
93112	ホテルパン蓋 DCタイプ 1/1	27	4954057931120
93114	運搬用ホテルパン 1/1×100㎜	28	4954057931144
93116	運搬用ホテルパン 1/1×150㎜	28	4954057931168
93122	ホテルパン蓋 DCタイプ 1/2	27	4954057931229
93230	運搬用ホテルパン 蓋 2/3	28	4954057932301
93234	運搬用ホテルパン 2/3×100㎜	28	4954057932349
93236	運搬用ホテルパン 2/3×150㎜	28	4954057932363
93342	ホテルパン蓋 DCタイプ 3/4	27	4954057933421
94011	ステンレス波型ホテルパン SUS304ステンレス 1/1	29・34	4954057940115
94023	ステンレス波型ホテルパン SUS304ステンレス 2/3	29・34	4954057940238
94110	アルミホテルパン フッ素樹脂コーティング仕様 1/1×25㎜	29・34	4954057941105
94111	アルミ波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング仕様 1/1	29・34	4954057941112
94112	ホテルパンダブルパン しきり付中子 1/1(18-8)	30	4954057941129
94122	ホテルパンダブルパン しきり付中子 1/2(18-8)	30	4954057941228
94123	アルミ波型ホテルパン フッ素樹脂コーティング仕様 2/3	29・34	4954057941235
94230	アルミホテルパン フッ素樹脂コーティング仕様 2/3×25㎜	29・34	4954057942300
95110	穴明ホテルパン 1/1(深さ25㎜)	30	4954057951104
95111	穴明ホテルパン 1/1(深さ40㎜)	30	4954057951111
95112	穴明ホテルパン 1/1(深さ65㎜)	30	4954057951128
95114	穴明ホテルパン 1/1(深さ100㎜)	30	4954057951142
95116	穴明ホテルパン 1/1(深さ150㎜)	30	4954057951166
95120	穴明ホテルパン 1/2(深さ25㎜)	30	4954057951203
95121	穴明ホテルパン 1/2(深さ40㎜)	30	4954057951210
95122	穴明ホテルパン 1/2(深さ65㎜)	30	4954057951227
95124	穴明ホテルパン 1/2(深さ100㎜)	30	4954057951241
95126	穴明ホテルパン 1/2(深さ150㎜)	30	4954057951265
95230	穴明ホテルパン 2/3(深さ25㎜)	30	4954057952309
95231	穴明ホテルパン 2/3(深さ40㎜)	30	4954057952316
95232	穴明ホテルパン 2/3(深さ65㎜)	30	4954057952323
95234	穴明ホテルパン 2/3(深さ100㎜)	30	4954057952347
96110	ホテルパン 目皿 1/1(18-8)	29	4954057961103
96112	ホテルパン 蓋(ヒンジ付) DHタイプ 1/1	27	4954057961127
96120	ホテルパン 目皿 1/2(18-8)	29	4954057961202
96130	ホテルパン 目皿 1/3(18-8)	29	4954057961301
96140	ホテルパン 目皿 1/4(18-8)	29	4954057961400
96160	ホテルパン 目皿 1/6(18-8)	29	4954057961608
96190	ホテルパン 目皿 1/9(18-8)	29	4954057961905
96230	ホテルパン 目皿 2/3(18-8)	29	4954057962308
96290	ホテルパン 目皿 2/9(18-8)	24・29	4954057962902
96300	ホテルパン アダプターバー AD-300(小)	29	4954057963008
96500	ホテルパン アダプターバー AD-500(大)	29	4954057965002
97110	クリンプアミ 1/1(18-8)	29	4954057971102
97120	クリンプアミ 1/2(18-8)	29	4954057971201
97130	クリンプアミ 1/3(18-8)	29	4954057971300
97140	クリンプアミ 1/4(18-8)	29	4954057971409
97160	クリンプアミ 1/6(18-8)	29	4954057971607
97190	クリンプアミ 1/9(18-8)	29	4954057971904
97211	チェーフィングセット 10人用 211S	49	4954057972116
97212	チェーフィングセット 5人用 212S	49	4954057972123
97230	クリンプアミ 2/3(18-8)	29	4954057972307
97311	チェーフィングセットS型 10人用 311S	49	4954057973113
97312	チェーフィングセットS型 5人用 312S	49	4954057973120
97334	チェーフィングセットS型 8人用 334S	49	4954057973342
97411	チェーフィングセットSH型 10人用 311SH	50	4954057974110
97412	チェーフィングセットSH型 5人用 312SH	50	4954057974127
97434	チェーフィングセットSH型 8人用 334SH	50	4954057974349
97510	ロールカバー式丸型チェーフィング	51	4954057975100

INDEX

商品コード	商品名	掲載頁	JANコード
97511	ロールカバー式角型チェーフィング(ホテルパン1/1)	51	4954057975117
97620	ワン&ハーフチェーフィングセット S型 4120	52	4954057976206
97622	ワン&ハーフチェーフィングセット S型 4222	52	4954057976220
97624	ワン&ハーフチェーフィングセット S型 4224	52	4954057976244
97640	ワン&ハーフチェーフィングセット S型 4140	52	4954057976404
97700	スープウォーマーチェーフィング(インセット29㎝)	51	4954057977005
97701	ラウンドチェーフィング	51	4954057977012
98114	1/1サイズ専用 イージーミキシングプレート 深さ100㎜用	30	4954057981149
98116	1/1サイズ専用 イージーミキシングプレート 深さ150㎜用	30	4954057981163
98211	ホテルパンサイドホルダー 小(18-8)	30	4954057982115
98311	ホテルパンサイドホルダー 大(18-8)	30	4954057983112
99114	ユニットパン 1/1 容量15.0ℓ	29	4954057991148
99116	ユニットパン 1/1 容量23.9ℓ	29	4954057991162
99244	ユニットパン L1/2 容量6.4ℓ	29	4954057992442
99246	ユニットパン L1/2 容量9.4ℓ	29	4954057992466
	ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス 1/1×100	29・34	
	ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス 1/1×150	29・34	
	ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス 1/1×25	29・34	
	ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス 1/1×40	29・34	
	ステンレスホテルパン クイックドライ仕様 SUS304ステンレス 1/1×65	29・34	
	新型パチン錠(受け金具付) 角型用	14	
	新型パチン錠(受け金具付) 丸型用	14	

MEMO

MEMO

- 製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。
- 商品の仕様は予告なく変更する場合があります。
- 本カタログ著作権は株式会社本間製作所の所有するものです。
  無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。

VEGETABLE OIL INK
このカタログは環境にやさしい「植物油インキ」を使用しています。

KOINU

株式会社 本間製作所

本　　社：〒959-1261 新潟県燕市秋葉町3-20-9
TEL (0256) 63-2333㈹ FAX (0256) 62-6313
津雲田工場：〒953-0123 新潟県新潟市西蒲区津雲田字横上731
TEL (0256) 82-3939　FAX (0256) 82-3825
http://www.koinu-honma.co.jp